кулинарные фантазии

ОРИГИНАЛЬНЫЕ УКРАШЕНИЯ ИЗ ОВОЩЕЙ и ФРУКТОВ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Красиво оформленные блюда способы поднять настроение и превратить в праздник любой день. Способов декорирования блюд очень много, в этой книге описываются варианты изготовления оригинальных украшений из овощей и фруктов. Также здесь читатели найдут рецепты различных праздничных блюд с подробным описанием их приготовления и оформления.

- Дарья Владимировна Нестерова
  - Введение
  - Инструменты и приспособления
    -
    - Ножи
    - Терки и овощерезки
    - Специальные инструменты и приспособления
    - Вспомогательные инструменты и приспособления
  - Украшения из огурцов
    -
    - Бордюр из каннелированных ломтиков огурца
    - Бордюр из огурца и маслин
    - «Дорожка» из огурцов и моркови
    - Веер из огурца и яйца
    - Трубочки с зеленью
    - Огуречные столбики
    - Завитки
    - Цветы из огурца
    - Розочка из маринованного огурца
    - Букет роз
    - Лилия
    - Колокольчики
    - Актиния
    - Кораблики
    - Корзиночка, украшенная бантом
    - Финиковая пальма
    - Виноградная гроздь
    - Крокодильчик
    - Лягушонок
    - «Райский цветок»
  - Украшения из редиса, репы, редьки, дайкона
    -
    - Ромашка

- Мини-веер
- Маргаритка
- Бутончик
- Медуза
- Кувшинки из редиса
- Розочка из редиса
- Клумба
- Мышиная семейка
- Хризантема из дайкона
- Букет лилий
- Роза из редьки
- Астра
- Лотос

- Украшения из лука
  -
  - Разноцветные кольца
  - Снопик
  - Шишка из репчатого лука
  - Цветы из зеленого лука
  - Лилии с икрой
  - Жемчужная раковина
  - Розетка из репчатого лука
  - Цветок кактуса
  - Георгины
  - Бант из порея
  - Ландыши
- Украшения из помидоров
  -
  - Мини-букеты
  - Купол из яйца и помидора
  - Цветок из долек помидора
  - Роза из помидора (1-й вариант)
  - Роза из помидора (2-й вариант)
  - Кувшинка из помидора и шампиньона
  - Корона из помидора
  - Божьи коровки
  - Башенка
  - Мухомор (1-й вариант)
  - Мухомор (2-й вариант)
  - Аленький цветочек
  - Корзина цветов
  - Цыпленок
  - Разбойник
- Украшения из капусты

- Корзиночки
- Хризантема из пекинской капусты
- Букет сирени
- Роза из краснокочанной капусты
- Барашек
- Новогодняя елка

○ Украшения из моркови и свеклы

- Цветы из моркови и свеклы
- Бордюр из моркови и огурца
- Корзина с урожаем
- Еловая шишка
- Роза из свеклы и огурца
- Букет из моркови
- Кисть рябины

○ Украшения из перца

- Цветы из острого перца
- Колокольчики из болгарского перца
- Букет гвоздик
- Бордюр «Светофор»
- Лягушонок
- Парусник
- Хризантема из перца
- Корзиночка из перца

○ Украшения из разных овощей и пряной зелени

- Украшение из зелени для креманок
- Пингвин из баклажана
- Корзиночка из баклажана
- Лодочки из авокадо
- Кабанчик из авокадо
- Ваза с цветами

○ Украшения из фруктов и ягод

- Украшения из цитрусовых
- Бордюр из каннелированных ломтиков лимона
- Украшение из лимона и лайма
- «Шагающие» ломтики
- Кулечки из лимона
- Цветок из лимонной корки (1-й способ)
- Цветок из лимонной корки (2-й способ)
- Цветок из мандарина
- Апельсиновые дольки на пояске

- Короны из апельсина
- Вазочка из апельсина
- Корзиночка с бантом
- Цветы из апельсина и черешни
- Подсвечник из апельсина
- Бутон из мандарина
- Новогодний шар
- Золотая рыбка
- Корзиночка из грейпфрута с дынными шариками и желе
- Цитрусовый букет

- Украшения из яблок и груш
  -
  - Фантазийный цветок из яблок
  - Резная корзиночка из яблока
  - Жар-птица
  - Объемный лепесток из яблока
  - Лебедушка
  - Ежик из груши
- Украшения из тропических фруктов
  -
  - Цыпленок из киви
  - Бордюр из киви и банана
  - Цветок из киви
  - Лодочка из банана
  - Цветы из ананаса
  - Лодочка из ананаса
  - Змейка из ананаса
  - Бабочка из консервированного ананаса
- Украшения из арбуза и дыни
  -
  - Разноцветные дынные шарики
  - Звездочки из арбуза
  - Корзина из арбуза
- Украшения из ягод
  -
  - Цветок из клубники
  - Клубника в смокинге
- Приготовление и оформление блюд
  -
  - Салаты и закуски
    - Салат из огурцов по-туркменски
    - Апельсиновый салат
    - Лимонный салат по-индонезийски

- Салат «Мирабадский»
- Миндальная закуска
- Салат «Восточный»
- Салат «Нежный»
- Салат «Душанбе»
- Капоната по-тунисски
- Овощная закуска с пряностями
- Закуска из фасоли
- Острая закуска из цветной капусты
- Острая закуска из моркови
- Картофель с анчоусами
- Кальмары с маринованным луком
- Рыбный салат по-магрибски
- Анчоусы в лимонном соусе
- Бахрия
- Салат «Визирь»
- Салат с креветками по-мексикански
- Яблочный салат с кальмарами
- Салат из баранины с редькой
- Салат из мяса цыпленка
- Салат из говядины
- Салат из баранины с сухофруктами
- Салат из мяса цыпленка с черносливом
- Салат из мяса цыпленка по-бангладешски
- Салат «Кундар»
- Салат из копченой курицы
- Салат из цыпленка и языка
- Салат из мяса курицы с апельсинами
- Острая закуска из бараньей печени
- Салат из говяжьего языка
- Салат из курицы и кальмаров
- Мясной салат по-казахски
- Рулет из бараньей печени
- Салат по-ташкентски
- Салат из бараньей печени
- Салат «Удивительный»
- Закуска из баранины и брынзы
- Салат из курицы с огурцами
- Салат из говяжьего сердца и лука
- Закуска из говядины
- Вторые блюда
  - Телятина, запеченная с беконом
  - Жаркое из телятины с овощами
  - Телятина, нашпигованная салом и

- овощами
- Говяжья печень с апельсинами
- Манты с бараниной и курдючным салом по-узбекски
- Манты с кониной, морковью и тыквой
- Курица, запеченная с картофелем и помидорами
- Курица, запеченная с апельсинами и коньяком
- Филе курицы с шиитаке, овощами и вином
- Курица, запеченная с апельсинами и имбирем
- Курица, запеченная с яблоками
- Филе индейки по-деревенски
- Филе индейки с баклажанами и орехами
- Индейка с яблочным соусом
- Утка, запеченная с помидорами и сыром
- Утка с цукини и зеленью
- Утка с капустой и рисом
- Кускус с треской
- Рыбные шарики
- Кускус с морским языком и айвой
- Пикша, жаренная в тесте
- Плов с палтусом
- Плов с мидиями

- Выпечка
  - Торт «Шоколадно-ореховый»
  - Торт «Королевский»
  - Торт «Восхитительный»
  - Торт «Английский»
  - Торт с фисташковым кремом
  - Торт «Детский»
  - Торт «Лимонно-ореховый»
  - Торт миндальный со сгущенным молоком
  - Шоколадный торт с изюмом
  - Торт «Элегия»
  - Бисквитный торт с вишней
  - Торт со сливочным кремом
  - Торт «Ежевичный»
  - Торт «Ежик»
  - Бисквитный торт с клубникой
  - Шоколадно-абрикосовый торт
  - Бисквитный торт с безе
  - Шоколадно-персиковый торт

- Малиновый торт
- Торт со сгущенным молоком
- Торт с ванильной помадкой
- Торт «Кофейный»
- Торт «Виноградинка»
- Торт с киви
- Торт «Ягодный»

Дарья Владимировна Нестерова
Оригинальные украшения из овощей и фруктов

Введение

Искусство украшения блюд имеет многовековую историю. Конечно, удивить близких или приглашенных на праздник гостей можно и просто приготовив оригинальное блюдо, но если постараться и необычно оформить его, результат не заставит себя ждать. Украшать можно и блюда из повседневного меню – времени это займет немного, зато доставит удовольствие и хозяйке, и домашним, особенно детям.

Как правило, чаще всего используют съедобные элементы украшения. Их вырезают из овощей и грибов, фруктов и ягод, дополняют элементами из желе, шоколада, теста, марципана, карамели.

Для изготовления съедобных украшений рекомендуется выбирать продукты высочайшего качества, так как от этого в большой степени зависит внешний вид готового блюда. Желательно, чтобы элементы декора гармонировали по цвету с самими кушаньями, а их количество не должно быть чрезмерным.

Данная книга поможет освоить основные приемы изготовления украшений из овощей и фруктов, начиная от самых элементарных и заканчивая изысканными композициями.

Инструменты и приспособления

Для того чтобы оформить блюда оригинальными украшениями из овощей и фруктов, вначале придется обзавестись некоторыми инструментами. В настоящее время в продаже можно найти наборы для карвинга, но они достаточно дороги, а обращение с ними потребует от хозяйки специальных навыков.

Ножи

Ножи – инструменты, имеющиеся на любой кухне. Для вырезания украшений их понадобится несколько:

– короткий (с длиной лезвия 10–12 см) для чистки овощей и фруктов;

– картофельный (с коротким заостренным на конце лезвием) для вырезания глазков из картофеля;

– разделочный (с широким лезвием длиной 16–18 см) для нарезки овощей и фруктов ломтиками;

– нож для томатов (с длинным волнистым узким лезвием, на конце которого имеется раздвоение в виде вилочки) для нарезки тонкими ломтиками томатов и других овощей и фруктов с плотной кожицей и нежной мякотью;

– нож для снятия кожуры (с коротким вогнутым лезвием с продольной прорезью);

– специальный нож для чистки грибов (с пластмассовым лезвием и плоской кисточкой на рукоятке для удаления хвои, листьев и прочего сора);

– карбовочный нож для срезания цедры с цитрусовых;

– гастрономический нож (с узким жестким лезвием длиной 25–30 см) для нарезки крупных овощей и бахчевых культур (капусты, свеклы, кабачка, тыквы), нарезки арбуза и дыни;

– нож-декоратор (с прямым нешироким лезвием и выпуклыми зубцами по всему полотну) для нарезки овощей и фруктов ломтиками с волнистой поверхностью;

– нож-сечка (с двумя ручками и широким полукруглым лезвием) для измельчения зелени;

– нож для каннелирования (с узкой прямоугольной прорезью на коротком лезвии) для вырезания канавок-каннелюр.

Все ножи должны быть хорошо заточенными и иметь удобные рукоятки, только в этом случае можно будет легко вырезать любые элементы декора из овощей и фруктов. Для того чтобы элементы украшений не потемнели, рекомендуется отдать предпочтение ножам из нержавеющей стали.

Терки и овощерезки

Терки и овощерезки со сменными ножами позволят нарезать овощи и фрукты ровными ломтиками, кубиками, брусочками, соломкой.

Такие приспособления удобно использовать не только для изготовления украшений, но и для приготовления различных блюд.

Терки и овощерезки могут иметь различную конструкцию и существенно различаться по цене. Выбирая их, рекомендуется прежде всего обратить внимание на количество насадок и материал, из которого сделаны режущие поверхности. Очень удобны в работе терки и овощерезки с контейнерами, в которые попадают измельченные овощи и фрукты. Они существенно облегчают работу и позволяют сохранить порядок на кухне.

Специальные инструменты и приспособления

Существует множество специальных инструментов, которые могут пригодиться при изготовлении съедобных украшений. К ним относятся:

– приспособления для фигурной нарезки, с их помощью легко вырезать из овощей и фруктов с плотной мякотью элементы декора в виде спиралей различного вида;

– ложки-выемки, они понадобятся для вырезания мякоти овощей и фруктов в виде сфер и полусфер, а также для изготовления объемных деталей украшений. В продаже можно найти ложки-выемки, позволяющие вырезать не только сферические, но и овальные, и даже фигурные объемные украшения. Ложки-выемки пригодятся и в том случае, если декоративную композицию нужно дополнить шариками из сливочного масла, густого масляного крема или мороженого;

– граверный нож с лезвием в виде треугольника пригодится для вырезания на поверхности овощей и фруктов орнаментов различной степени сложности;

– калибровочный нож, используется для получения ломтиков овощей и фруктов с рифленой поверхностью;

– серпантинорез – приспособление в виде конуса, напоминающее по своей конструкции точилку для карандашей; с его помощью легко срезать длинную тонкую стружку с овощей и фруктов;

– овальный нож с вогнутым лезвием понадобится для вырезания фестонов на ломтиках овощей и фруктов;

– треугольный нож с узким вогнутым лезвием пригодится для вырезания объемных украшений в виде цветов и шишек;

– выемки, изготавливаются из стали или прочного пластика, используются для вырезания из ломтиков овощей и фруктов различных плоских фигур – кружочков, звездочек, полумесяцев, деталей в виде животных и т. д.

Их можно заменить маленькими формочками для печенья.

Вспомогательные инструменты и приспособления

Помимо перечисленных выше, для воплощения на кухне художественных идей понадобятся и некоторые вспомогательные инструменты и приспособления:

– разделочные доски. Для овощей и фруктов желательно иметь отдельную доску, на которой не рекомендуется разделывать другие продукты. Желательно, чтобы доска была изготовлена из материала, не впитывающего запахи, но подойдет и качественная деревянная;

– миксер или блендер для изготовления овощного или фруктового пюре;

– формочки для желе;

– кондитерский шприц с различными насадками для оформления съедобных композиций украшениями из крема;

– ножи для теста;

– миски, кастрюли, сотейники различного объема;

– деревянные шпажки и зубочистки для скрепления деталей объемных украшений;

– декоративные коктейльные шпажки и многое другое.

Для изготовления съедобных украшений подходят практически все известные овощи, начиная с привычных картофеля, моркови и свеклы и заканчивая редкими на нашем столе спаржей, артишоками и другими экзотическими видами.

Овощи могут быть как свежими, так и консервированными.

Кулинары широко используют для оформления блюд и зеленные культуры – различные виды салата и пряную зелень (укроп, петрушку, кинзу, базилик, мяту, мелиссу, шалфей и др.).

Простейший вариант оформления того или иного кушанья – украсить его веточками или листиками зелени, либо нарезанными ровными ломтиками овощами (чаще всего помидорами или огурцами). Такой способ идеально подходит для украшения повседневных блюд, поскольку не требует ни особых навыков, ни затрат времени.

Если же нужно оформить закуски, салаты и основные блюда к какому-либо торжеству, придется гораздо больше потрудиться, зато и результат удивит гостей и порадует саму хозяйку.

Занимаясь приготовлениями к празднику, следует тщательно продумать варианты декора выбранных для подачи к столу блюд, решить, какие дополнительные продукты могут потребоваться для изготовления украшений (иногда можно обойтись теми же

ингредиентами, что выбраны для кушаний). Если элементы декора сложные, в их изготовлении нелишним будет потренироваться заранее.

Украшения из огурцов

Для украшения блюд можно взять как свежие, так и консервированные огурцы. Если планируется использовать свежие овощи, рекомендуется выбирать салатные сорта с тонкой кожицей и небольшим количеством семян.

Следует помнить, что после нарезки свежие огурцы быстро вянут, поэтому, если нужно сделать украшения заранее, рекомендуется положить их в холодную воду или выложить на блюдо и накрыть пищевой пленкой.

Бордюр из каннелированных ломтиков огурца

Таким бордюром можно украсить края тарелок с закусками и салатами, оформить печеночный торт или заливную рыбу. Ломтики выкладывают как по прямой, так и по дуге.

Вам потребуется: 2 огурца, нож для каннелирования, разделочный нож.

Ход работы

1. Огурцы вымыть, обсушить, срезать кончики.
2. Ножом для каннелирования нанести на поверхность огурца продольные бороздки.
3. Разделочным ножом разрезать огурцы пополам вдоль, затем поперек тонкими ломтиками.
4. Выложить каннелированные ломтики огурца внахлест.

Бордюр из огурца и маслин

Такой декор можно использовать для мясных и рыбных блюд, как горячих, так и холодных.

Вам потребуется: 2 огурца, 30 г маслин без косточек, нож для каннелирования, разделочный нож.

Ход работы

1. Огурцы вымыть, обсушить, срезать кончики.
2. Ножом для каннелирования нанести на поверхность огурца продольные бороздки.
3. Разделочным ножом нарезать огурцы наискосок тонкими ломтиками. Маслины нарезать тонкими колечками.
4. Выложить ломтики огурцов внахлест, на них положить колечки маслин.

«Дорожка» из огурцов и моркови

Это украшение великолепно смотрится благодаря сочетанию зеленого и оранжевого цветов. Они придаст любому блюду праздничный вид.

Вам потребуется: 2 огурца, 2 моркови, разделочный нож, круглая ложка-выемка.

Ход работы

1. Морковь тщательно вымыть, отварить, охладить и очистить.
2. С помощью ложки-выемки вырезать из моркови шарики.
3. Огурцы вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками.
4. Выложить кружочки огурцов в линию в шахматном порядке, положить на каждый шарик из моркови.

Веер из огурца и яйца

Если использовать для этого украшения соленый или маринованный огурец, оно подойдет для оформления холодца или заливного.

Если овощ свежий, лучше украсить таким образом салат или закуску.

Вам потребуется: 1 небольшой огурец, 1 яйцо, зелень укропа, разделочный нож, яйцерезка.

Ход работы

1. Огурец вымыть, срезать кончики, нарезать поперек тонкими ломтиками.
2. Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить, нарезать с помощью яйцерезки тонкими кружочками.
3. Зелень укропа вымыть, обсушить.
4. Ломтики огурца выложить веером, перемежая кружочками яйца.
5. Дополнить полученное украшение веточками укропа.

Трубочки с зеленью

Это украшение подойдет для оформления мясной и сырной нарезки. Если под рукой не найдется свежих огурцов, можно использовать соленые.

Вам потребуется: 1 небольшой салатный огурец, веточки укропа и петрушки, острый нож.

Ход работы

1. Огурец и зелень вымыть, обсушить.

2. Огурец нарезать вдоль ломтиками толщиной 1–1,5 мм и свернуть каждый трубочкой.

3. Положить в середину каждой трубочки несколько веточек укропа и петрушки.

Огуречные столбики

Это украшение может использоваться для оформления блюд, а может выступать в качестве мини-закуски к коктейлям, если сделать в столбиках небольшие углубления с помощью ложки-выемки и нафаршировать, к примеру, паштетом.

Вам потребуется: 1 длинный салатный огурец, 3–4 помидора черри, 2–3 перепелиных яйца, нож для каннелирования, разделочный нож.

Ход работы

1. Перепелиные яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и аккуратно нарезать половинками.
2. Помидоры черри вымыть, обсушить, нарезать половинками.
3. Огурец вымыть, обсушить, срезать кончики, сделать по всей поверхности продольные бороздки с помощью ножа для каннелирования.
4. Нарезать огурец поперек кусочками длиной 4–5 см, поставить их вертикально, положить на каждый половинку яйца или черри срезом вниз.

Завитки

Это простое в исполнении украшение можно использовать для оформления бутербродов, закусок и салатов, также оно может быть частью сложной композиции.

Вам потребуется: 1 огурец, разделочный нож.

Ход работы

1. Огурец вымыть, обсушить, обрезать кончики.
2. Нарезать огурец тонкими кружочками, сложить их в столбик, выровнять и прорезать по радиусу (от середины к краю).
3. Каждый разрезанный кружочек поставить разрезом вниз, развести кончики в противоположные стороны.

Цветы из огурца

Такое украшение будет хорошо смотреться на салате, поверхность которого смазана майонезом или сметаной (сельдь под шубой, «Мимоза» и т. п.).

Вам потребуется: 1 длинный салатный огурец, 1 яйцо, 1 маслина без косточки, разделочный нож, короткий нож с заостренным кончиком.

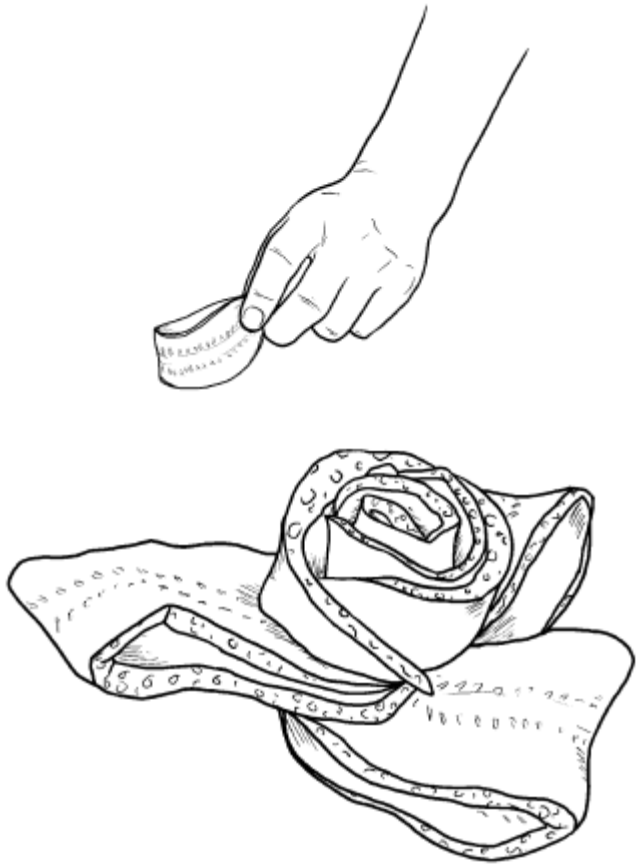
Ход работы

1. Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить, нарезать кружочками.
2. Маслину разрезать пополам. Огурец вымыть, срезать кончики, разрезать поперек.
3. Одну половинку огурца разрезать пополам вдоль, затем нарезать поперек ломтиками шириной 1–1,5 см, придать каждому заостренную форму с одной из сторон. Кончиком короткого ножа прорезать на каждом ломтике линии, имитирующие прожилки.
4. Со второй половины огурца срезать по окружности кожицу, распластать ее, вырезать с помощью короткого ножа стебель и листики.
5. Из подготовленных элементов выложить цветы с сердцевиной из кружка яйца, на желток положить половинки маслины.

Розочка из маринованного огурца

Это объемное украшение смотрится очень эффектно, несмотря на то, что делается очень просто и не требует использования специальных инструментов и приспособлений.

Вам потребуется: 1 маринованный огурец, молотая паприка, разделочный нож.



Розочка из маринованного огурца: этапы изготовления и готовое изделие

Ход работы

1. Маринованный огурец нарезать вдоль тонкими ломтиками, предварительно обрезав кончики.

2. Один из ломтиков свернуть трубочкой, оставшиеся оборачивать вокруг него, имитируя лепестки розы.

3. Посыпать розочку паприкой.

Букет роз

Для изготовления такой композиции необходимо выбрать огурцы с плотной мякотью.

Вам потребуется: 3 огурца, веточки сельдерея с листьями, серпантинорез.

Ход работы

1. Веточку сельдерея вымыть, обсушить.

Огурцы вымыть, обсушить, срезать кончики, разрезать каждый поперек на 2–3 части.

2. С помощью серпантинореза вырезать из каждой части длинную тонкую ленту.

3. Свернуть огуречные ленты в виде розочек, расположить их в виде букета, стебли и листья сделать из зелени сельдерея.

Лилия

Такого рода украшения будут хорошо смотреться на блюде с холодными или горячими закусками.

Вам потребуется: 1 небольшой огурец,

1 чайная ложка консервированного зеленого горошка, 1 чайная ложка консервированной кукурузы, короткий нож с заостренным кончиком, ложка-выемка.

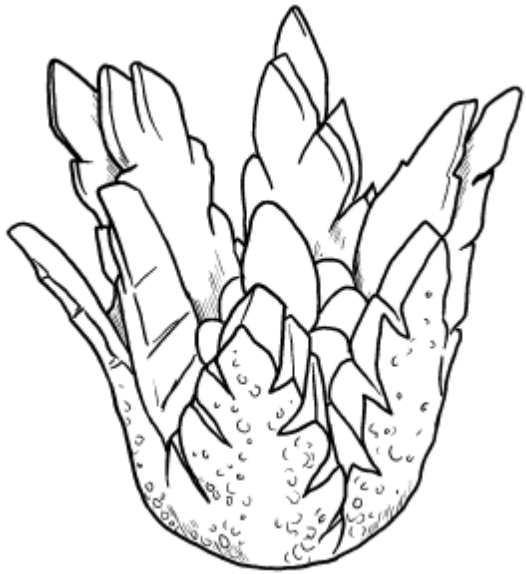
Ход работы

1. Огурец вымыть, обрезать кончики, разрезать пополам поперек.

2. Срезать часть кожицы, наметить острым ножом контуры лепестков.

3. Вырезать по намеченным контурам лепестки, с помощью ложки-выемки удалить часть мякоти.

4. В получившееся углубление положить горошек и кукурузу для имитации тычинок.



Лилия: этапы изготовления и готовое изделие

5. Аналогичным образом вырезать лилию из второй половинки огурца.

Колокольчики

Это украшение подойдет для оформления любых холодных и горячих кушаний, подаваемых к столу на большом блюде или подносе.

Вам потребуется: 1 огурец, 1 небольшая морковь, веточки пряной зелени, короткий острый нож, разделочный нож.

Ход работы

1. Морковь вымыть, очистить и нарезать тонкой соломкой длиной 4–5 см. Зелень вымыть и обсушить.
2. Огурец вымыть, обсушить, «заточить» с одного конца на конус наподобие карандаша.
3. Коротким ножом срезать с заостренного конца тонкие ломтики под углом 45°, свернуть каждый конусом, положить внутрь соломку из моркови для имитации тычинок.
4. Разложить колокольчики на поверхности украшаемого кушанья, подносе или блюде, сделать стебли и листики из веточек пряной зелени.

Актиния

Это изящное объемное украшение подойдет для оформления блюд с бутербродами, канапе, тарталетками и другими холодными закусками. Можно сделать композицию из нескольких подобных элементов, дополнив их веточками пряной зелени.

Вам потребуется: 1 огурец, короткий узкий нож с заостренным кончиком.

Ход работы

1. Огурец вымыть, обсушить, срезать кончики.
2. Примерно посередине огурца сделать по всей его окружности глубокие надрезы в виде треугольников, вершины которых не доходят до краев на 0,5–1 см.
3. Аккуратно разделить огурец на 2 половинки.
4. Каждый треугольник разрезать на 2–4 части вдоль (часть мякоти из середины можно удалить), затем выполнить на каждом по нескольку вертикальных надрезов и аккуратно расправить получившиеся «лепестки».

Кораблики

Если сделать такой кораблик из большого огурца, получится оригинальная емкость для подачи каперсов или икры.

Вам потребуется: 1 огурец, 2 листа пекинской капусты, 2 ломтика моркови, острый короткий нож, ложка-выемка, ножницы, деревянные шпажки.

Ход работы

1. Огурец вымыть, разрезать пополам вдоль, каждую половинку немного подрезать снизу для устойчивости.
2. С помощью ложки-выемки вынуть мякоть, оставив стенки толщиной 2–3 мм.
3. Капустные листья вымыть, обсушить, придать им форму паруса с помощью ножниц.
4. Из моркови ножом вырезать флажки.
5. Парус и флажок наколоть на деревянную шпажку, закрепить в середине заготовки из огурца.
6. Аналогичным образом сделать лодочку из второй половинки огурца.

Корзиночка, украшенная бантом

Такую оригинальную корзиночку можно использовать для порционной подачи паштетов и салатов. Для ее изготовления понадобится огурец большого размера с тонкой кожицей.

Вам потребуется: 1 огурец, 1 помидор черри, нож для снятия кожуры или обычный короткий нож, ложка-выемка, деревянная зубочистка.

Ход работы

1. Огурец и помидор черри вымыть, обсушить.
2. С одной стороны срезать 2–3 тонкие полоски кожицы, не срезая их до конца.
3. Свернуть полоски, уложить их в виде банта, закрепить зубочисткой с насаженным на нее помидором черри.
4. С помощью ложки-выемки выбрать мякоть, оставив стенки толщиной 2–3 мм.

Финиковая пальма

Это оригинальное украшение пригодится для оформления стола на тематической вечеринке.

Вам потребуется: 1 огурец, 3–4 пера зеленого лука, изюм без косточек, короткий нож, ножницы, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Огурец, изюм и зеленый лук вымыть. Вырезать из середины огурца кусок длиной 10–12 см, сделать на нем ромбовидные насечки и срезать часть кожицы для имитации рисунка на стволе пальмы. С одного из концов заготовки вырезать небольшое углубление.

2. Перья зеленого лука разрезать вдоль, развернуть, вырезать по краям зубчики. Получившиеся пальмовые листья собрать в пучок, закрепить в углублении на стволе. Под листьями с помощью зубочисток прикрепить изюминки, имитирующие плоды пальмы.

Виноградная гроздь

Для изготовления этого эффектного объемного украшения потребуется не так уж много времени, как может показаться на первый взгляд.

Для того чтобы оно дольше сохранило привлекательный вид, рекомендуется каждую «виноградинку» смазать растительным маслом без запаха.

Вам потребуется: 2–4 огурца (в зависимости от величины украшения), растительное масло, круглая ложка-выемка, кулинарные ножницы, короткий нож.

Ход работы

1. Огурцы вымыть, обсушить, очистить (с одного срезать кожицу по окружности одним пластом, стараясь не повредить ее).

2. Из мякоти с помощью ложки-выемки вырезать шарики (для придания украшению большей натуральности можно использовать выемки разного диаметра), смазать их растительным маслом.

3. Из кожицы с помощью ножниц вырезать лист винограда и веточку.

4. Выложить шарики на поверхность украшаемого блюда в виде виноградной грозди, дополнить листиком и веточкой из кожицы.

Крокодильчик

Объемные украшения из овощей и фруктов вырезать не так уж сложно, как кажется на первый взгляд. Главное – не бояться фантазировать и стараться делать все тщательно и аккуратно.

Вам потребуется: 1 огурец, 1 ломтик моркови, 1 маслина без косточки, короткий нож, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Огурец вымыть, обсушить, вырезать с одной стороны клин для пасти крокодила, по его краям вырезать треугольные «зубы».

На поверхности огурца нанести небольшие насечки, имитирующие рисунок кожи крокодила.

2. От маслины отрезать два колечка, из ломтика моркови вырезать 2 маленьких кружочка. Сделать из моркови и колечек маслины глаза крокодила, прикрепив их зубочистками.

Лягушонок

Забавный лягушонок из огурца понравится всем. Такое украшение будет уместно для оформления стола на детском празднике.

Вам потребуется: 1 огурец, 1 маслина без косточки, долька помидора, консервированная кукуруза, разделочный нож, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Огурец вымыть, обсушить, вырезать из середины кусок длиной 5–6 см для тельца лягушки. От оставшейся части огурца отрезать 3 тонких кружочка и разрезать их пополам. Отрезать кружочек толщиной около 1 см и также разрезать его пополам.

2. От маслины отрезать 2 колечка, прикрепить их и 2 зерна кукурузы к толстой половинке огурца для имитации глаз лягушонка.

3. Поставить получившуюся деталь срезом вниз на туловище лягушонка, сделать лапки из ломтиков огурца, сложив их по 3 штуки веером, из ломтика помидора сделать рот.

«Райский цветок»

Для изготовления этого украшения выберите огурцы с яркоокрашенной кожицей, в этом случае рельефный узор на лепестках «цветка» будет более заметен.

Вам потребуется: 1 огурец, 1 лист лука-порея, по нескольку зерен консервированной кукурузы и фасоли, узкий короткий нож, нож для каннелирования, ножницы, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Огурец вымыть, обсушить, нарезать кусочками длиной 5 см, сделать на каждом крестообразный надрез, чтобы наметить лепестки.
2. Вырезать часть мякоти. Ножом для каннелирования выполнить на кожице рельефный рисунок.
3. Придать лепесткам заостренную форму, вырезать на каждом зубчики с помощью острого узкого ножа.
4. Отделить ножом кожицу с лепестков, не срезая ее до конца, отогнуть лепестки в стороны.
5. Тычинки получившихся цветов выполнить из зерен кукурузы и фасоли, наколов их на зубочистки и закрепив в середине получившихся цветов.
6. Из предварительно вымытого и высушенного листа лука-порея вырезать ножницами листики, дополнить ими цветы из огурца.

Украшения из редиса, репы, редьки, дайкона

Различные сорта редиса, репы, редьки и дайкона широко используются кулинарами для оформления холодных и горячих закусок, вторых блюд, иногда супов. Перечисленные овощи, за исключением репы, применяются только в свежем виде.

Ромашка

Это милое украшение можно использовать для оформления заливных блюд из мяса, рыбы и морепродуктов.

Вам потребуется: 2–3 корнеплода редиса, 3 пера зеленого лука, 1 небольшой огурец, 1 оливка без косточек, острый короткий нож, ножницы.

Ход работы

1. Редис, лук и огурец вымыть, обсушить.

2. Редис нарезать кружочками, с огурца срезать кожицу и вырезать из нее ножницами листочки. Оливку нарезать колечками.

3. Кружочки редиса выложить в виде цветов, сердцевину сделать из колечек оливки, стебли из зеленого лука, листья – из огуречной кожицы.

Мини-веер

Небольшими украшениями в виде вееров можно оформить тарелки с мясной нарезкой, холодными закусками или салатами.

Вам потребуется: редис продолговатой формы, острый нож.

Ход работы

1. Редис вымыть, обсушить, подрезать с одной стороны под углом.

2. Сделать ножом 7–8 надрезов, не разрезая корнеплод до конца примерно на 1 см.

3. Рукояткой ножа надавить на непрорезанный участок, чтобы ломтики разошлись веером.

Маргаритка

Это украшение привлечет внимание благодаря сочетанию ярких красок. Сделать его можно без использования специальных инструментов.

Вам потребуется: 2 редиса круглой формы, 2 перепелиных яйца, зелень сельдерея, нож с коротким лезвием.

Ход работы

1. Редис и зелень сельдерея вымыть, обсушить. Перепелиные яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, аккуратно вынуть желтки и разрезать их пополам.

2. Корнеплоды разрезать пополам по зигзагообразной линии, аккуратно разъединить половинки, вырезать часть мякоти.

3. В получившиеся углубления положить половинки яичных желтков срезами вниз.

Бутончик

Это украшение можно использовать в качестве дополнительного декоративного элемента при создании «цветочных» композиций.

Вам потребуется: редис круглой формы, короткий нож.

Ход работы

1. Редис вымыть, обсушить. Кончиком ножа наметить зигзагообразную линию, отступив на У от верхушки корнеплода.

2. Аккуратно удалить кожицу выше линии надреза.

Медуза

Такое украшение можно сделать как из редиса, так и из мелкой репы или редьки.

Вам потребуется: редис круглой формы, нож для каннелирования, короткий нож.

Ход работы

1. Редис вымыть, обсушить. Ножом для каннелирования наметить сверху вниз полоски.

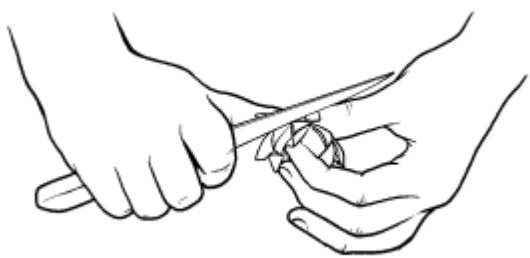
2. Каждую вторую полоску кожицы отогнуть вниз, аккуратно подцепив кончиком ножа.

Кувшинки из редиса

Небольшие размеры редиса требуют особой тщательности при вырезании таких украшений.

Облегчить работу помогут качественные, хорошо заточенные ножи с удобными ручками.

Вам потребуется: 5–6 корнеплодов редиса круглой формы, 1–2 листа салата, полоска лимонной цедры, короткий нож с заостренным кончиком, ножницы.



Кувшинки из редиса: этапы изготовления и готовое изделие

Ход работы

1. Редис и листья салата вымыть, обсушить. Вырезать ножницами из салата элементы декора, имитирующие листья кувшинок, положить их в холодную воду.

2. Редис разрезать пополам по зигзагообразной линии, разъединить половинки.

3. Отделить острием ножа кожицу с зубчиков, слегка отогнуть получившиеся лепестки в стороны.

4. Аналогичным образом вырезать кувшинки из оставшегося редиса.

5. Лимонную цедру нарезать тонкими полосками, положить в центр каждого цветка.

6. Разложить кувшинки по листьям, украсить ими блюдо.

Розочка из редиса

Такое украшение идеально подойдет для оформления горячих блюд из мяса и птицы.

Вам потребуется: 7–8 корнеплодов редиса, 7–8 горошин (свежих или консервированных), короткий острый нож.

Ход работы

1. Редис вымыть, обсушить, подрезать корнеплоды с обоих концов.
2. На каждом корнеплоде сделать 5 вертикальных надрезов вокруг верхушки.
3. Выполнить еще 2–3 ряда надрезов, располагая их в шахматном порядке. Слегка отогнуть лепестки.
4. На верхушку каждого «цветка» положить по горошине.

Клумба

Эта композиция станет великолепным украшением блюда с запеченной птицей.

Вам потребуется: 1 дайкон, 2–3 редиса, зелень петрушки и базилика, короткий нож, нож для нарезки спиралей.

Ход работы

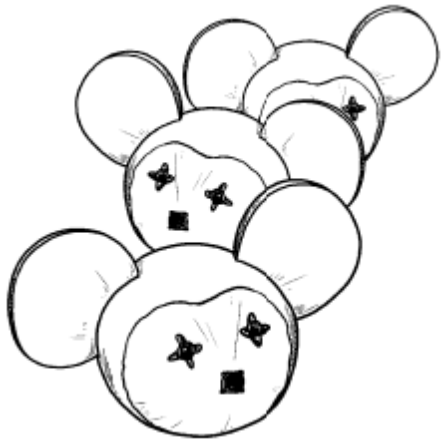
1. Редис, дайкон и зелень вымыть, обсушить. Острие ножа для нарезки спиралей вставить в верхушку дайкона (кончик предварительно срезать), вращательными движениями вырезать спираль, расправить и замкнуть ее в кольцо.

2. С редиса срезать по спирали тонкие стружки, свернуть их в виде роз.

3. Положить розы из редиса в середину кольца из спирали, дополнить композицию листиками базилика и петрушки.

Мышиная семейка

К изготовлению такой интересной композиции можно привлечь детей. Им наверняка захочется помочь украсить стол симпатичными мышатами.



Мышиная семейка: этапы изготовления и готовое изделие

Вам потребуется: 4 редиса, ломтик сыра, 9 бутонов гвоздики, зелень укропа и петрушки, короткий нож.

Ход работы

1. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить. Редис вымыть, срезать ботву, хвостики оставить.
2. Один редис нарезать тонкими кружочками.
3. На оставшихся корнеплодах наметить острием ножа контуры мордочек мышат, поддеть кончиком ножа кожицу и аккуратно удалить ее.
4. Сделать на каждом корнеплоде по 2 надреза и вставить в них кружочки редиса, чтобы получились «ушки».
5. Из бутонов гвоздики сделать глаза и носики мышат.
6. Поставить фигурки мышат на ломтики сыра, украсить веточками зелени.

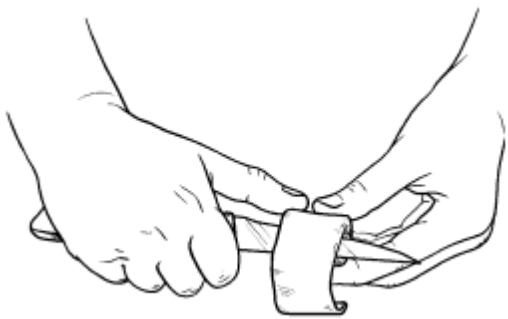
Хризантема из дайкона

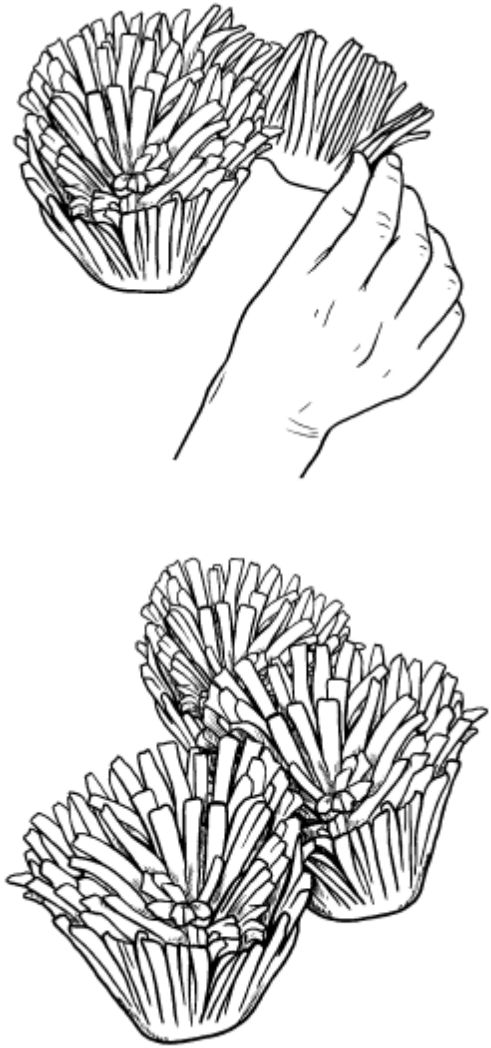
Изящные цветы хризантемы можно вырезать как из дайкона, так и из зеленой редьки продолговатой формы.

Вам потребуется: дайкон, зелень сельдерея, консервированная кукуруза, нож с коротким лезвием.

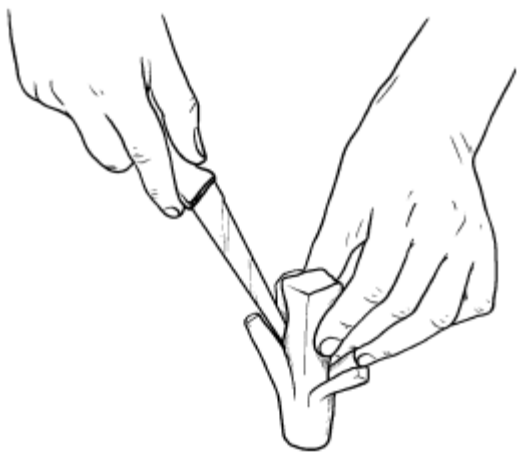
Ход работы

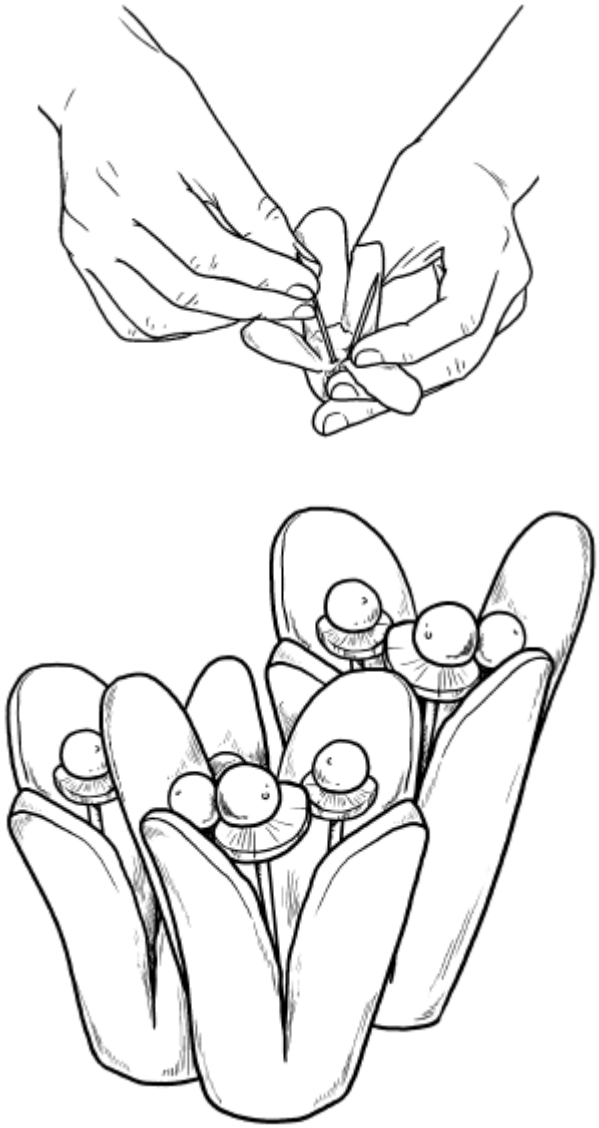
1. Дайкон вымыть, очистить, нарезать поперек кусочками длиной 5–6 см. Острым ножом срезать по спирали полоску мякоти толщиной около 2 мм.
2. Сделать ножом насечки по всей ее длине, не дорезая до края 3–4 мм.
3. Свернуть полоску дайкона, расправить лепестки получившейся хризантемы.
4. Из кукурузных зерен сделать сердцевину.
5. Из предварительно вымытого и обсушенного сельдерея аккуратно сделать листья хризантемы.





Хризантема из дайкона: этапы изготовления и готовое изделие





Букет лилий: этапы изготовления и готовое изделие

Букет лилий

Эта композиция будет выглядеть особенно красиво, если сделать цветы разной высоты.

Вам потребуется: дайкон, листья лука-порея, консервированная кукуруза, консервированный зеленый горошек, короткий нож, ножницы, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Дайкон и лук-порей вымыть, обсушить.
2. Дайкон нарезать кусочками длиной 8-10 см, сделать на каждом 6 вертикальных надрезов для лепестков.
3. Придать лепесткам закругленную форму с помощью ножа.
4. Сердцевину вырезать, оставив донышко толщиной 1,5–2 см.
5. Воткнуть в донышко зубочистки с насаженными на них зернами кукурузы и горошинами.
6. Из лука-порея вырезать листья, дополнить ими композицию из цветов.

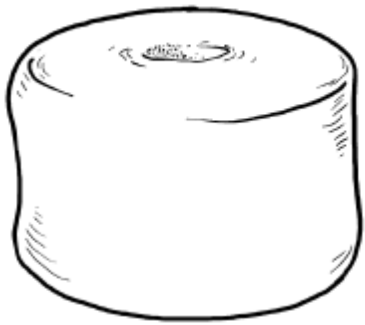
Роза из редьки

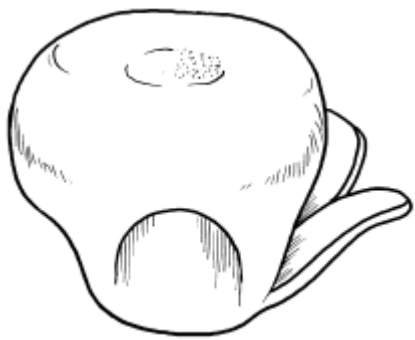
Если потребуется создать не отдельное украшение, а целую композицию, цветок из редьки можно дополнить бутонами из редиса.

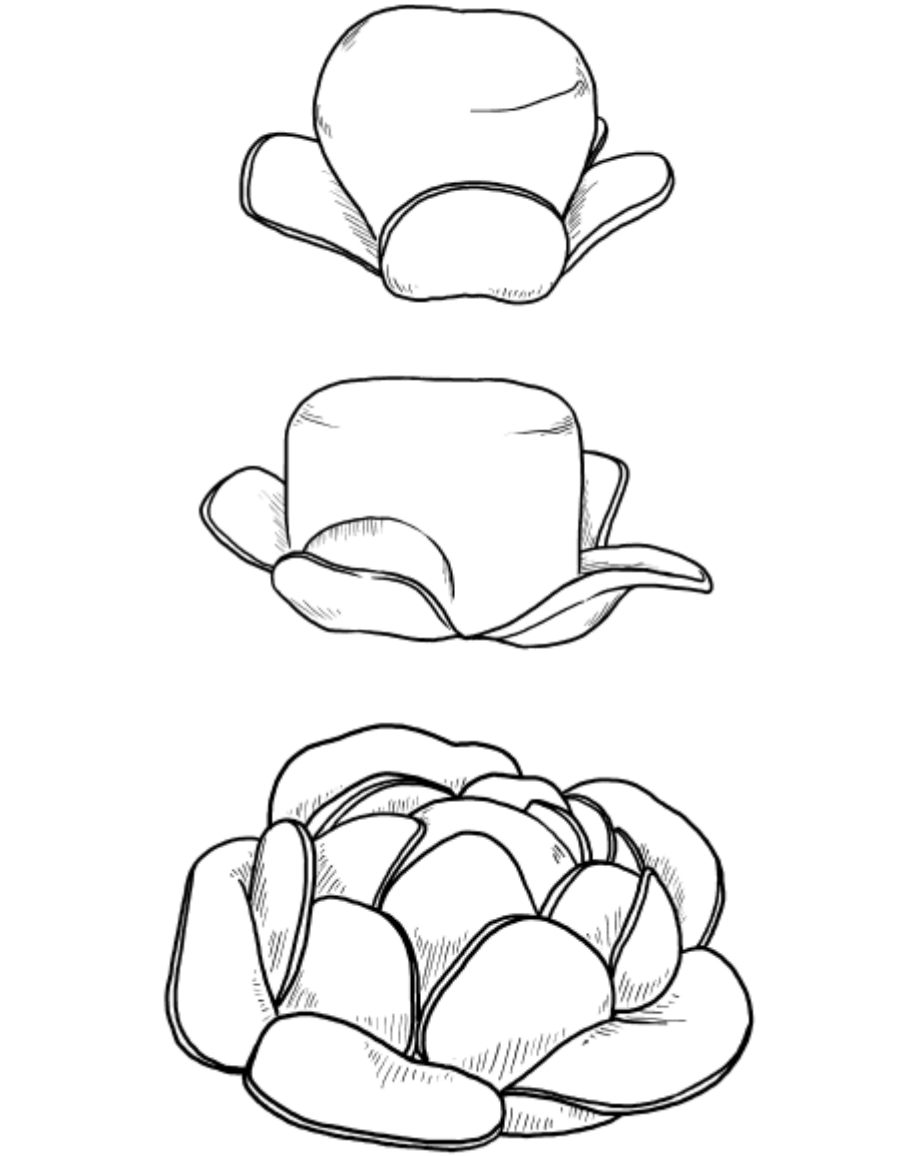
Вам потребуется: 1 редька, короткий нож, нож для чистки овощей.

Ход работы

1. Редьку вымыть, очистить, подрезать, придав корнеплоду форму цилиндра.







Роза из редьки: этапы изготовления и готовое изделие

2. Срезать по бокам заготовки часть мякоти для первого ряда лепестков.

3. Аккуратно придать лепесткам закругленную форму.

4. Вырезать второй ряд лепестков, располагая их в шахматном порядке по отношению к лепесткам первого ряда.

5. Продолжить работу к центру заготовки, вырезать нужное количество рядов лепестков.

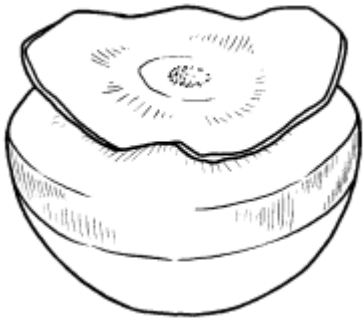
6. Положить цветок на 10 минут в холодную воду, чтобы

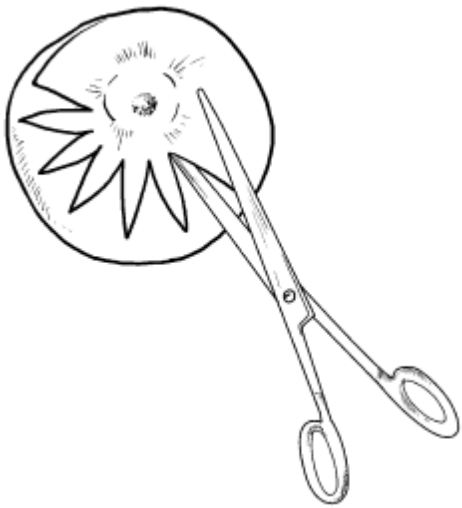
лепестки расправились.

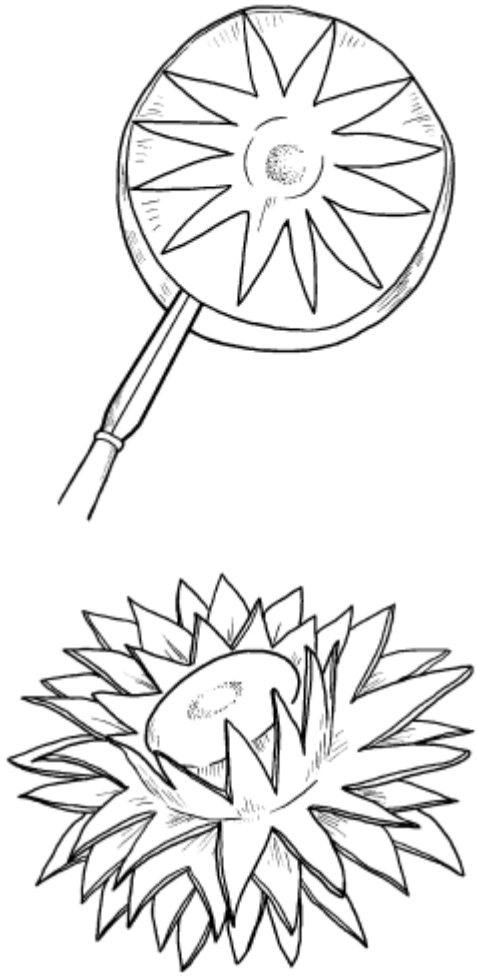
Астра

Это оригинальное украшение можно вырезать как из белой, так и из зеленой редьки.

Вам потребуется: зеленая редька, зелень петушки, короткий нож, ножницы.







Астра: этапы изготовления и готовое изделие

Ход работы

1. Редьку вымыть, очистить, срезать верхушку и слегка подрезать с обратной стороны.

2. Ножом срезать слой мякоти по кругу, не доходя до середины заготовки на 3 мм.

3. Ножницами вырезать зубчики на получившемся лепестке.

4. Держа нож под углом, срезать следующий слой мякоти и вырезать на нем зубчики, стараясь располагать их в шахматном порядке.

5. Вырезав нужное количество рядов лепестков, срезать лишнюю мякоть из середины заготовки и сделать на ней насечки ножом для имитации тычинок.

6. Положить готовое украшение на 10 минут в холодную

воду, чтобы лепестки расправились. При подаче дополнить цветок вымытыми и обсушенными веточками петрушки.

Лотос

Вырезанный из редьки цветок можно подкрасить свекольным или морковным соком.

Вам потребуется: черная редька, лист салата, короткий нож, ножницы.

Ход работы

1. Редьку вымыть, очистить, придать корнеплоду форму усеченной пирамиды, подрезав его ножом со всех сторон.
2. Срезать с трех сторон лепестки толщиной 3 см с утолщением книзу.
3. Ножом или ножницами придать лепесткам нужную форму, отогнуть их наружу.
4. Вырезать еще 3 лепестка, располагая их в шахматном порядке по отношению к лепесткам предыдущего ряда.
5. Из сердцевины вырезать с помощью ножа тычинки.
6. Положить цветок на 10 минут в холодную воду.
7. Из вымытого и обсушенного листа салата вырезать лист лотоса, поместить на него цветок из редьки.

Украшения из лука

Для украшения блюд используют различные виды лука – репчатый, зеленый, шнитт-лук, лук-порей. Кольцами репчатого лука традиционно украшают закуски из соленой рыбы, рубленым зеленым луком посыпают салаты и гарниры. Из лука при желании можно вырезать и более сложные украшения, которые долго сохранят свежесть.

Разноцветные кольца

На изготовление этого оригинального украшения потребуется несколько минут.

Вам потребуется: крупная луковица, зелень укропа, молотая паприка, карри, 1 яичный белок, разделочный нож.

Ход работы

1. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарезать.
2. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.
3. Яичный белок взбить с небольшим количеством холодной воды, обмакнуть в него кольца лука.
4. Часть колец запанировать в зелени, часть – в карри, оставшиеся – в паприке.
5. Выложить запанированные луковые кольца на поверхности украшаемого блюда, чередуя цвета.

Снопик

Такое украшение будет хорошо смотреться на блюдах с салатами из свежих овощей.

Вам потребуется: 1 пучок зеленого лука, ножницы.

Ход работы

1. Лук вымыть, обсушить, срезать белые части и кончики перьев.

2. 2–3 пера отложить, остальные нарезать кусочками длиной около 10 см.

3. Разделить заготовки на 2–3 части, сложить в пучки, перевязать каждый посередине целым пером лука.

Шишка из репчатого лука

Это украшение идеально подойдет для украшения новогодних блюд.

Вам потребуется: красная луковица продолговатой формы, короткий нож с острым кончиком.

Ход работы

1. Лук очистить, вымыть, отступив снизу от донца 1-

2 см, сделать надрез по зигзагообразной линии, стараясь делать зубчики как можно мельче.

2. Аккуратно снять верхний слой и выполнить следующий разрез на 3–4 мм выше предыдущего.

3. Таким образом выполнять надрезы и снимать чешуи одну за другой до тех пор, пока не получится «шишка».

4. Положить украшение на 10 минут в холодную воду.

Цветы из зеленого лука

Небольшие цветы из зеленого лука можно использовать для украшения канапе и бутербродов, а также для создания сложных композиций.

Вам потребуется: 4 толстых перьев зеленого лука, короткий нож.

Ход работы

1. Лук вымыть, обсушить, срезать белые части, чтобы получились заготовки длиной 5–6 см.

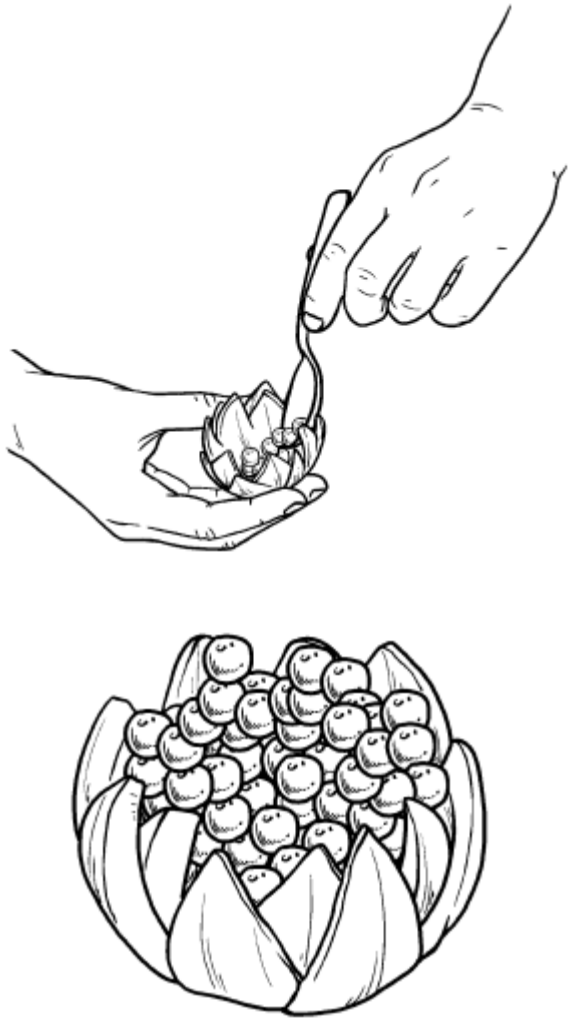
Шишка из репчатого лука: этапы изготовления и готовое изделие

2. На конце каждой заготовки сделать несколько крестообразных разрезов, не дорезая до конца на 1,5–2 см.

3. Положить получившиеся цветы на 10 минут в холодную воду.

Лилии с икрой

Это поистине царское украшение можно использовать для оформления разнообразных блюд на торжественных приемах.



Лилии с икрой: этапы изготовления и готовое изделие

Вам потребуется: 1 луковица, по 1 столовой ложке красной и черной икры, короткий нож.

Ход работы

1. Луковицу очистить, вымыть, разрезать пополам по зигзагообразной линии.

2. Разъединить половинки, аккуратно отделить чешуи друг от друга.

3. Сложить по 2–3 самые крупные половинки одна в другую, слегка сдвигая зубчики одной относительно другой, чтобы получились цветы лилии.

4. В середину одной лилии положить красную икру, в середину другой – черную.

Жемчужная раковина

Такие жемчужины – хорошее украшение для блюд из рыбы и морепродуктов.

Вам потребуется: 1 красная луковица, 50 г маринованного жемчужного лука, 1 морковь, короткий нож, круглая ложка-выемка, ножницы.

Ход работы

1. Морковь вымыть, отварить, охладить, очистить, вырезать из нее шарики с помощью ложки-выемки.
2. Лук очистить, вымыть, разрезать луковицу на 4 части и разделить чешуи.
3. С помощью ножниц придать чешуям заостренную форму, сложить их попарно в виде раскрытых раковин.
4. Положить в раковины шарики из моркови и жемчужный лук.

Розетка из репчатого лука

Такая розетка – не только украшение. Ее можно наполнить любым соусом и подать к жаркому, запеченной рыбе, шашлыку и любым другим блюдам.

Вам потребуется: 1 крупная луковица, разделочный нож, овальный нож.

Ход работы

1. Лук очистить, вымыть, срезать верхнюю треть, аккуратно снять с нижней части 3 верхние чешуи, стараясь не повредить их.
2. Овальным ножом вырезать по краям чешуй фестоны.
3. Сложить чешуи одна в другую, располагая фестоны в шахматном порядке.
4. Наполнить получившуюся розетку соусом.

Цветок кактуса

Объемные украшения из овощей – такие, как этот оригинальный цветок, – любое блюдо сделают праздничным.

Вам потребуется: 1 стебель лука-порея, короткий нож, ножницы.

Ход работы

1. Лук-порей вымыть, обсушить. От стебля отрезать кусок длиной 10 см, с помощью ножниц вырезать на верхних чешуях 2–3 слоя лепестков треугольной формы.

3. Середину стебля подрезать наполовину, сделать ножом крестообразные надрезы, чтобы получились тычинки цветка.

4. Положить цветок на 10 минут в холодную воду.

Цветок кактуса: этапы изготовления и готовое изделие

Георгины

Такой композицией можно украсить холодец или заливное.

Вам потребуется: 1 белая луковица, 1 красная луковица, зелень базилика, разделочный нож, ножницы.

Ход работы

1. Зелень базилика вымыть, обсушить. Лук очистить, вымыть.
2. Отрезать от одной луковицы несколько ломтиков, разобрать их на кольца.
3. Разделить луковицы на чешуи, разрезать каждую на 4–5 частей, ножницами придать заготовкам форму лепестков.
4. Выложить лепестки на кольца лука в несколько рядов, чередуя по цвету.
5. Дополнить композицию листиками базилика.

Бант из порея

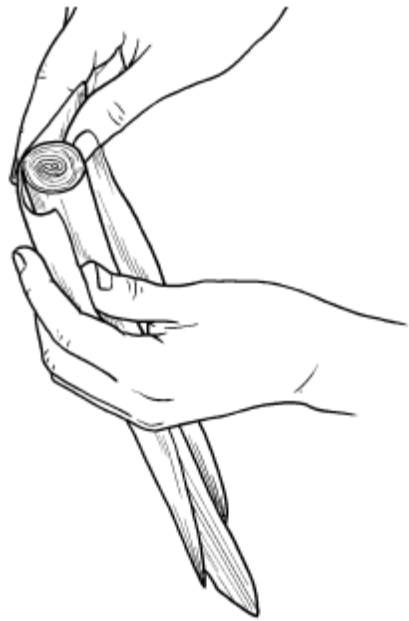
Это изысканное украшение подойдет для украшения любых праздничных блюд.

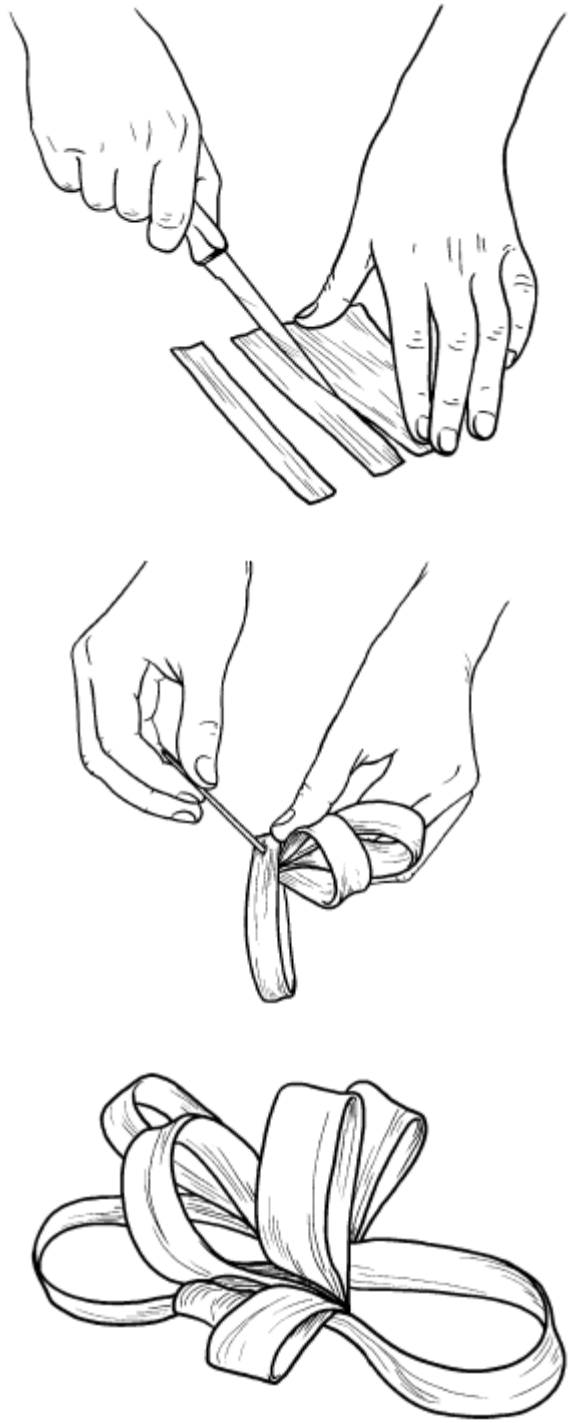
Вам потребуется: 1 стебель лука-порея, 1 небольшая маринованная луковица, короткий нож, деревянная зубочистка.

Ход работы

1. Лук-порей вымыть, обсушить, обрезать листья.

2. Стебель надрезать вдоль, разобрать на чешуи, нарезать их полосками шириной около 1 см.





Бант порея: этапы изготовления и готовое изделие

3. Свернуть полоски порея в виде пышного банта и скрепить в середине зубочисткой с наколотой на нее маринованной луковицей.

Ландыши

Это изящное украшение можно использовать для оформления салатов и закусок.

Если будет желание оформить подобным образом горячее, цветочки ландыша лучше сделать не из майонеза, а из вареного яичного белка.

Вам потребуется: зеленый лук, шнитт-лук, майонез, ножницы.

Ход работы

1. Зеленый лук и шнитт-лук вымыть, обсушить.
2. Разрезать перья зеленого лука вдоль, вырезать из них листья ландыша.
3. Стебли цветов сделать из перьев шнитт-лука, сами цветы – из капелек майонеза.

Украшения из помидоров

Помидоры используют для украшения блюд в свежем, соленом, маринованном виде. Плоды, в зависимости от сорта, могут иметь разнообразную форму и окраску, что дает широкий простор для фантазии кулинаров.

Если для изготовления украшений используются свежие помидоры, рекомендуется выбирать те из них, что имеют плотную мякоть.

Мини-букеты

Миниатюрные букеты из зелени, поставленные в «вазочки» из черри, выглядят очень ярко и свежо.

Вам потребуется: 10–12 помидоров черри, зелень укропа, петрушки, кинзы, разделочный нож, кофейная ложка.

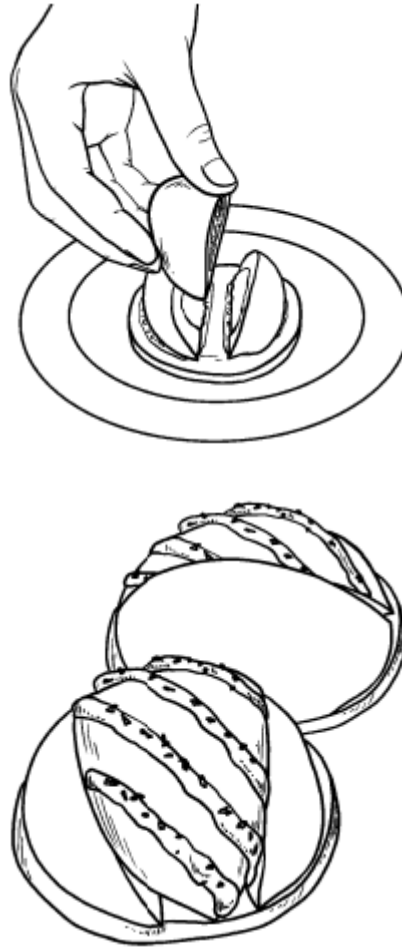
Ход работы

1. Помидоры черри вымыть, срезать верхушки, аккуратно вынуть семена и часть мякоти с помощью кофейной ложки.

2. Пряную зелень вымыть, обсушить, составить из листиков небольшие букетики, поместить их в «вазочки» из помидоров.

Купол из яйца и помидора

Это украшение привлечет взгляд благодаря сочетанию контрастных цветов.



Купол из яйца и помидора: этапы изготовления и готовое изделие

Вам потребуется: 1 помидор, 1 яйцо, горчица, разделочный нож.

Ход работы

1. Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить, нарезать дольками.

2. Помидор вымыть, обсушить, аккуратно нарезать дольками того же размера, что и дольки яйца.

3. Чередуя дольки яйца и помидора, сложить полусферу. Украсить ее узором из горчицы.

Цветок из долек помидора

Главное в изготовлении этого цветка – получить ломтики одинаковой формы и размера, поэтому для нарезки аккуратных долек помидора лучше всего воспользоваться овощерезкой.

Вам потребуется: 1 помидор, 1 перепелиное яйцо, веточки петрушки или укропа, овощерезка, нож.

Ход работы

1. Зелень укропа или петрушки вымыть, обсушить. Перепелиное яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить, аккуратно вынуть желток.

2. Помидор вымыть, обсушить, нарезать тонкими дольками.

3. Выложить из долек помидора цветок, в середину положить яичный желток, дополнить листиками зелени.

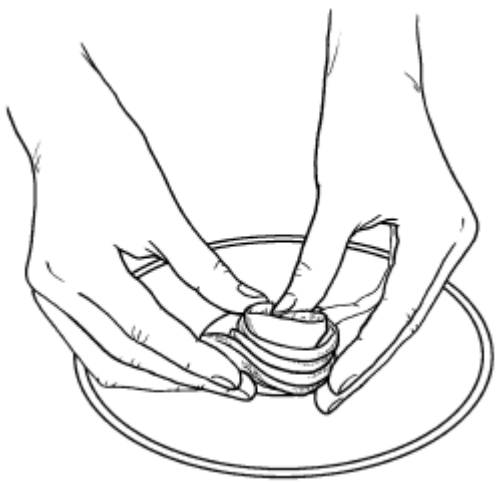
Роза из помидора (1-й вариант)

Если срезать спираль кажется сложным делом, красивую розу можно сделать и из отдельных ломтиков помидора.

Вам потребуется: 1 помидор с небольшим количеством семян, зелень петрушки или сельдерея, разделочный нож.

Ход работы

1. Зелень петрушки или сельдерея вымыть, обсушить.



Роза из помидора: этапы изготовления и готовое изделие

2. Помидор вымыть, разрезать пополам.

3. Половинки помидора положить срезами вниз, нарезать как можно более тонкими ломтиками.

4. Сложить вместе самые маленькие ломтики, чтобы получить середину цветка. Ломтики побольше положить вокруг заготовки, продолжить работу, пока не получится цветок нужных размеров.

5. Положить цветок на поверхность декорируемого блюда, дополнить листиками зелени.

Роза из помидора (2-й вариант)

Нежная яркая роза из помидора станет центром любой композиции.

Вам потребуется: 1 крупный помидор с плотной мякотью и небольшим количеством семян, веточка базилика, длинный нож.

Ход работы

1. Зелень базилика вымыть, обсушить.
2. Помидор вымыть, обсушить, срезать ножом тонкую спираль.
3. Свернуть спираль в виде цветка розы, расправить его лепестки, дополнить листиками базилика.

Кувшинка из помидора и шампиньона

Это украшение можно разместить как на поверхности кушанья, так и на краю тарелки, на которой оно подается к столу.

Вам потребуется: 1 круглый помидор средних размеров, 1 шампиньон, листья салата, карри, лимонный сок, разделочный нож, нож для каннелирования.

Ход работы

1. Листья салата и помидор вымыть, обсушить. Шампиньон вымыть, срезать ножку, на шляпке ножом для каннелирования нанести бороздки, располагая их по спирали. Сбрызнуть шампиньон лимонным соком, чтобы он не потемнел. Помидор разрезать на 6–8 долек, удалить семена и часть мякоти.

2. Получившиеся заготовки выложить на листья салата в виде раскрытого цветка кувшинки, в середину положить шляпку шампиньона и посыпать ее карри.

Корона из помидора

Этим украшением можно оформить фаршированную или запеченную целиком рыбу.

Вам потребуется: 1 желтый или оранжевый помидор удлиненной формы, 1–2 пера зеленого лука, короткий нож.

Ход работы

1. Помидор и зеленый лук вымыть, обсушить. Зеленый лук нарезать кусочками длиной около 5 мм.

2. Помидор разрезать по зигзагообразной линии, отступив от верхушки примерно $^1/_3$. Зубчики стараться сделать как можно длиннее и острее.

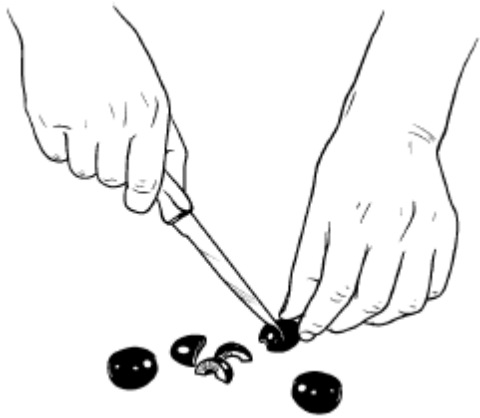
3. Аккуратно разъединить части помидора, из нижней вынуть мякоть.

4. На зубцы получившейся короны нанизать колечки зеленого лука.

Божьи коровки

Это украшение можно сделать как из помидоров черри, так и из более крупных плодов.

Вам потребуется: 2–3 небольших круглых помидора, маслины без косточек, зелень укропа, майонез, короткий нож.



Божьи коровки: этапы изготовления и готовое изделие

Ход работы

1. Зелень укропа и помидоры вымыть, обсушить. Помидоры разрезать пополам.

2. Маслины разрезать пополам вдоль, затем каждую половинку – поперек.

3. Половинки помидоров положить срезами вниз, из кусочков маслин сделать голову, лапки и точки на крыльях божьих коровок, из стебельков укропа – усики.

4. Глаза божьих коровок сделать из капелек майонеза.

Башенка

Башенка из помидора, огурца и яйца одновременно является и украшением, и оригинальной закуской.

Вам потребуется: 1 помидор продолговатой формы, 1 яйцо, 1 огурец, майонез, зелень укропа, оливки без косточек, декоративные шпажки, нож для каннелирования, разделочный нож.

Ход работы

1. Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить и нарезать кружочками.

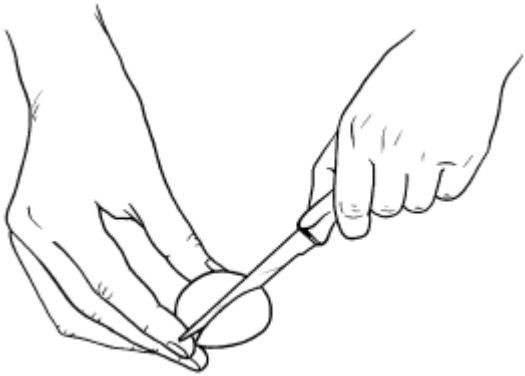
2. Огурец, помидор и зелень укропа вымыть, обсушить.

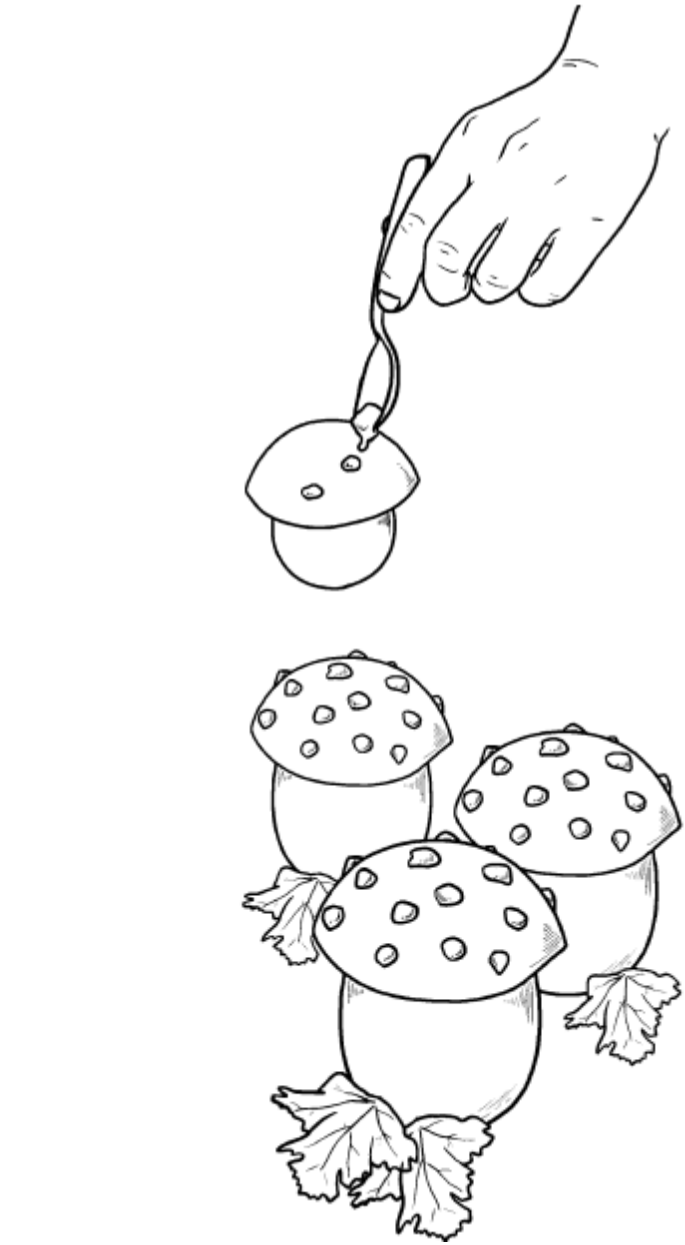
3. На огурце ножом для каннелирования аккуратно вырезать продольные бороздки, затем нарезать его кружочками толщиной 1 см. Такими же кружочками нарезать помидор.

4. Кружочки огурца, помидора и яйца смазать майонезом, сложить из них башенки, скрепить декоративными шпажками с нанизанными на них оливками, украсить листиками укропа.

Мухомор (1-й вариант)

Это украшение можно смело отнести к классическим, тем не менее оно не теряет популярности, потому что всегда смотрится очень ярко и эффектно.





Мухомор: этапы изготовления и готовое изделие

Вам потребуется: 1 средний круглый помидор, 1 яйцо, майонез, листья салата, разделочный нож.

Ход работы

1. Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить, подрезать с тупого конца для устойчивости.

2. Листья салата вымыть, обсушить. Помидор вымыть, разрезать пополам и вынуть семена и часть мякоти с помощью чайной ложки.

3. Яйцо поставить на листья салата, накрыть половинкой помидора, нанести майонезом точки.

Мухомор (2-й вариант)

Это не столько украшение, сколько оригинальный способ подачи салата на приемах и фуршетах.

Вам потребуется: несколько помидоров, листья салата, сметана или майонез, разделочный нож.

Ход работы

1. Помидоры и листья салата вымыть, обсушить.
2. Срезать с помидоров верхушки, вынуть семена и часть мякоти.
3. Получившиеся корзиночки наполнить салатом, накрыть крышечками, слегка сдвинув их в сторону, чтобы было видно содержимое.
4. На крышечки нанести сметаной или майонезом рисунок в виде точек.
5. Поставить фаршированные «мухоморы» на салатные листья.

Аленький цветочек

Это украшение рекомендуется делать незадолго до подачи к столу, чтобы «лепестки» цветка не успели завянуть.

Вам потребуется: 1 помидор, консервированный зеленый горошек, листья салата, короткий нож с заостренным кончиком.

Ход работы

1. Листья салата и помидор вымыть, обсушить. Разрезать помидор на 8 частей.

2. На каждой дольке, отступив от края

1-1,5 см, выполнить острым ножом неглубокий надрез треугольной формы. Затем, отступив 5 мм, выполнить второй надрез параллельно первому.

3. Отогнуть полоски кожицы в сторону.

4. Заготовки сложить вместе в виде цветка, из горошин сделать тычинки.

5. Выложить цветок на листья салата.

Корзина цветов

Корзиночка из помидора может выполнять чисто декоративную функцию или служить для порционной подачи салатов и закусок. В любом случае следует постараться выполнить работу очень аккуратно.

Вам потребуется: 1 крупный круглый помидор, 5 корнеплодов редиса, 2–3 небольших соцветия брокколи, зелень укропа и петрушки, короткий нож, овальный нож, чайная ложка, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Помидоры, редис, брокколи и зелень вымыть, обсушить.
2. На помидоре наметить острием ножа контуры корзиночки с ручкой посередине, срезать лишнюю мякоть, вынуть семена и часть мякоти с помощью чайной ложки. На краях корзиночки вырезать фестоны с помощью овального ножа.
3. Редис разрезать пополам по зигзагообразной линии, аккуратно разъединить половинки. Отделить острием ножа кожицу с зубчиков, слегка отогнуть получившиеся лепестки в стороны. Аналогичным образом вырезать цветы из оставшегося редиса.
4. Наколоть цветы из редиса и соцветия брокколи на зубочистки, закрепить их в донышке корзиночки.
5. Свободное пространство между редисом и брокколи заполнить веточками зелени.

Цыпленок

Это яркое украшение будет хорошо смотреться на фоне зеленых листьев салата или савойской капусты.

Вам потребуется: 1 желтый помидор продолговатой формы, 1 небольшая морковь, майонез или густая сметана, короткий нож, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Морковь очистить, вымыть, нарезать вдоль ломтиками. Острым ножом вырезать из моркови гребешок, хвостик и клюв цыпленка.
2. Помидор вымыть, обсушить, подрезать снизу для устойчивости. Острым ножом выполнить два клинообразных надреза и сдвинуть кусочки помидора в стороны, чтобы получились крылья.
3. Выполнить небольшие надрезы на местах расположения гребешка, хвостика и клюва, прикрепить их с помощью зубочисток.
4. Из капелек майонеза или сметаны сделать глазки цыпленка.

Разбойник

Помидоры часто используют для фарширования. Если потратить немного времени, можно превратить обычную закуску в оригинальное украшение.

Вам потребуется: 1 помидор с плодоножкой, зелень укропа, маслина без косточки, зерна консервированной кукурузы, зелень укропа, разделочный нож, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Помидор и зелень укропа вымыть, обсушить. Срезать с помидора ломтик вместе с плодоножкой, вынуть семена и часть мякоти, наполнить корзиночку выбранной начинкой и накрыть крышечкой с плодоножкой (это будет шляпа разбойника).

2. Из колечек маслины и кукурузы сделать глаза разбойника, из веточек укропа – пышные усы. Прикрепить мелкие детали к помидору с помощью зубочисток.

Украшения из капусты

Для украшения кушаний используют все существующие виды капусты. Из листьев белокочанной и краснокочанной можно сделать оригинальные салатники или выстелить ими блюдо под закуски и бутерброды, из кольраби – вырезать объемные украшения, как из корнеплодов, из пекинской капусты получаются оригинальные объемные украшения, а соцветия брокколи и цветной капусты подходят для создания цветочных композиций.

Корзиночки

Корзиночки из капустных листьев удобно использовать для подачи блюд на даче или на пикнике.

Вам потребуется: небольшой кочан капусты, зеленый лук, короткий нож, ножницы.

Ход работы

1. Зеленый лук вымыть, обсушить. Капусту вымыть, вырезать кочерыжку, аккуратно отделить листья.

2. По краям листьев вырезать ножницами фестоны, отступив немного от края, вырезать небольшие отверстия и продернуть в них перья зеленого лука.

Хризантема из пекинской капусты

Листья пекинской капусты очень нежные, поэтому вырезанный из нее цветок будет почти неотличим от настоящего. Такое украшение идеально подойдет для оформления блюд японской кухни.

Хризантема из пекинской капусты

Вам потребуется: небольшой кочан пекинской капусты, разделочный нож, треугольный нож.

Ход работы

1. Капусту вымыть, срезать верхнюю часть.
2. Треугольным ножом прорезать продольные желобки, аккуратно удалить остатки верхних листьев, приподняв получившиеся лепестки. Таким же образом вырезать лепестки из оставшихся листьев, располагая их в шахматном порядке.
3. Подровнять лепестки, расправить их, положить получившийся цветок хризантемы на 10 минут в холодную воду.

Букет сирени

Такой букет выглядит почти как настоящий. Любой украшенный им салат превратится из обычного блюда в праздничное.

Вам потребуется: по 50 г белокочанной и краснокочанной капусты, 2–3 веточки зеленого базилика, разделочный нож.

Ход работы

1. Капусту вымыть, нашинковать. Веточки базилика вымыть, обсушить.

2. На украшаемой поверхности разложить веточки базилика, расправить листики, между ними разложить небольшими кучками нашинкованную капусту.

Роза из краснокочанной капусты

Из нескольких таких роз можно составить оригинальный букет.

Вам потребуется: лист краснокочанной капусты, 1 огурец, овальный нож, разделочный нож.

Ход работы

1. Огурец вымыть, срезать кончик длиной 2–3 см, вырезать из него мякоть.

2. Капустный лист вымыть, обсушить, срезать прожилки, нарезать полосками различной ширины (от 2 до 5 см). С одной стороны вырезать на полосках фестоны с помощью овального ножа (при его отсутствии можно воспользоваться ножницами).

3. Самую маленькую полоску скрутить трубочкой, обернуть вокруг более широкой полоски, вставить получившийся цветок в чашечку из огурца и расправить лепестки.

Барашек

Забавный барашек из цветной капусты и баклажана может «пастись» на блюде с овощными закусками.

Вам потребуется: небольшой кочан цветной капусты, 1 баклажан, 1 огурец, 1 ломтик моркови, нож для вырезания спиралей, короткий нож, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Баклажан, цветную капусту и огурец вымыть. Баклажан подрезать на $^{x}/_{3}$ со стороны плодоножки.

2. Из срезанной части вырезать 2 овальных ломтика. Цветную капусту разобрать на небольшие соцветия и прикрепить их к баклажану зубочистками, имитируя руно барашка.

3. Прикрепить ломтики баклажана на месте расположения ушек.

Барашек: этапы изготовления и готовое изделие

4. Из огурца вырезать 2 спирали, свернуть их в виде рожек, прикрепить зубочистками.
5. Из ломтика моркови вырезать нос и глаза барашка, прикрепить их зубочистками.

Новогодняя елка

Такая композиция станет центром новогоднего стола и поможет создать праздничное настроение.

Вам потребуется: 1 кочан брокколи, 1 морковь, 15 помидоров черри, короткий нож, серпантинорез, ножницы, заготовка из поролона в виде конуса, пищевая пленка, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Морковь очистить, вымыть, срезать серпантинорезом тонкие полоски, вырезать по краям зубчики или фестоны с помощью ножниц. Получившиеся «гирлянды» положить в холодную воду.
2. Помидоры черри и брокколи вымыть, обсушить. Брокколи разобрать на соцветия, подрезать ножом их основания.
3. Конус из поролона обернуть пищевой пленкой, к основанию прикрепить с помощью зубочисток самые крупные соцветия брокколи. Следующий ряд сделать из соцветий поменьше, задекорировать таким образом весь конус.
4. Украсить елку гирляндами из моркови и шариками из черри, прикрепив их зубочистками.

Украшения из моркови и свеклы

Морковь и свеклу используют для украшения блюд и в сыром, и в вареном виде. Сок этих овощей применяют для подкрашивания кремов, муссов, желе, овощного пюре.

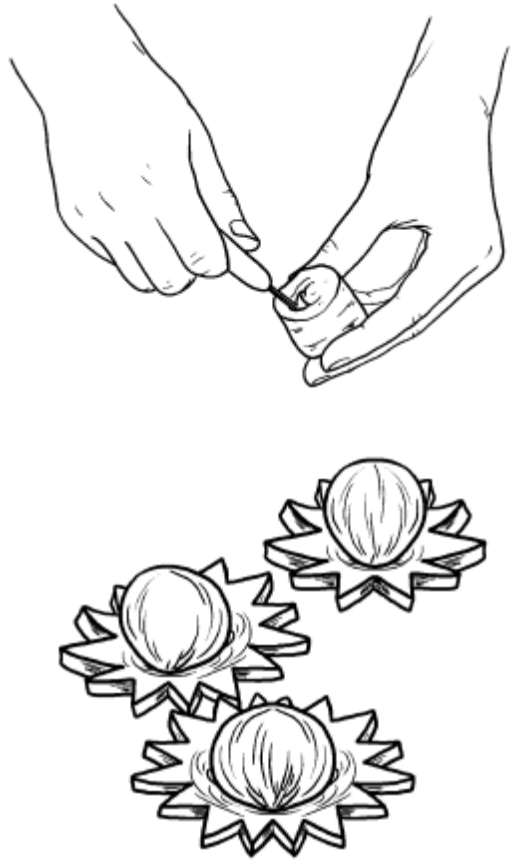
Варить эти овощи для украшений лучше всего неочищенными, так они не потеряют

своего яркого цвета. Не стоит переваривать морковь и свеклу, если овощи будут слишком мягкими, очертания элементов декора, особенно объемных, будут нечеткими.

Цветы из моркови и свеклы

Такими цветами можно оформить винегрет или любой салат из вареных овощей.

Вам потребуется: 1 свекла, 1 морковь, зелень сельдерея, круглая ложка-выемка, короткий нож.



Цветы из моркови и свеклы: этапы изготовления и готовое изделие

Ход работы

1. Свеклу и морковь вымыть, отварить, охладить. Зелень сельдерея вымыть, обсушить.

2. Свеклу очистить, нарезать кружочками. С помощью острого ножа вырезать из них украшения в виде цветов (форма и количество лепестков могут быть произвольными).

3. Морковь очистить, вырезать шарики с помощью ложки-выемки.

4. Положить шарики из моркови на середину заготовок из свеклы, выложить получившиеся цветы на поверхность украшаемого блюда, дополнить композицию листиками сельдерея.

Бордюр из моркови и огурца

Яркое сочетание оранжевого и зеленого цветов украсит любое блюдо.

Вам потребуется: 1 морковь, 1 салатный огурец, нож для каннелирования, короткий нож.

Ход работы

1. Морковь очистить, вымыть, нарезать кружочками толщиной 2–3 мм, вырезать из них звездочки с помощью ножа.
2. Огурец вымыть, обсушить, ножом для каннелирования вырезать на кожице продольные полоски, затем нарезать огурец кружочками толщиной 2–3 мм.
3. Выложить бордюр по окружности тарелки, чередуя звездочки из моркови и каннелированные кружочки огурца.

Корзина с урожаем

Главное при изготовлении этого украшения – продумать цветовые сочетания, чтобы отдельные элементы декора не сливались друг с другом.

Вам потребуется: 1 крупная свекла, 3 соцветия брокколи, 2–3 соцветия цветной капусты, 2–3 помидора черри, несколько небольших стручков зеленого горошка, зелень укропа и кудрявой петрушки, короткий нож.

Ход работы

1. Свеклу вымыть, отварить, охладить, очистить. Наметить на корнеплоде очертания корзиночки с ручкой, вырезать лишнюю мякоть. На краях корзиночки вырезать ножом зубчики.

2. Брокколи, цветную капусту, горошек и зелень вымыть, обсушить, выложить в корзиночку из свеклы.

Еловая шишка

Из шишек можно составить композицию для украшения стола. Для этого нужно наколоть шишки на деревянные шпажки, поставить их в вазочку и дополнить веточками зелени.

Вам потребуется: 1 морковь, короткий нож.

Ход работы

1. Морковь очистить, вымыть, отрезать кусочек длиной 8-12 см. На одном конце вырезать хвостик.

2. Придать заготовке форму конуса, срезав по окружности лишнюю мякоть.

3. На толстом конце заготовки вырезать по кругу 6–7 чешуек. Выше ряда чешуек слегка подрезать мякоть для придания объема будущему изделию.

4. Вырезать второй слой чешуек, располагая их в шахматном порядке, снова подрезать мякоть выше этого ряда. Вырезать столько рядов чешуек, сколько поместится на заготовке.

5. Положить шишку на 10 минут в холодную воду.

Роза из свеклы и огурца

Для того чтобы роза получилась как можно больше похожей на настоящую, лепестки следует немного выгнуть наружу.

Вам потребуется: 1 свекла, 1 огурец, разделочный нож, короткий нож.

Ход работы

1. Свеклу вымыть, отварить, охладить и очистить. Разрезать пополам, половинки срезами вниз, нарезать как можно более тонкими ломтиками.

2. Сложить вместе самые маленькие ломтики, чтобы получить середину цветка. Ломтики побольше положить вокруг заготовки, продолжить работу, пока не получится цветок нужных размеров.

3. Огурец вымыть, срезать по окружности кожицу, вырезать несколько листьев, наметить кончиком ножа прожилки.

4. Положить цветок на поверхность блюда, дополнить листиками из огурца.

Букет из моркови

Таким букетом можно украсить плов, рагу, запеканку.

Вам потребуется: 2 моркови, короткий нож, овальный нож.

Ход работы

1. Морковь очистить, вымыть, один корнеплод нарезать вдоль пластинками, второй – кружочками толщиной около 1 см.

2. По краям пластинок вырезать с помощью ножа зубчики, аккуратно нанести на поверхность бороздки, имитирующие прожилки листьев.

3. Овальным ножом вырезать по краям кружочков моркови круглые лепестки, коротким ножом посередине сделать насечки, имитирующие тычинки.

4. Получившиеся цветы и листья положить на 10 минут в холодную воду, затем выложить на поверхность украшаемого блюда в виде букета.

Кисть рябины

Таким украшением можно оформить запеканку, жаркое или даже пирог с несладкой начинкой.

Вам потребуется: 1 морковь, 3 пера зеленого лука, ножницы, круглая ложка-выемка.

Ход работы

1. Морковь вымыть, отварить, охладить, очистить, вырезать с помощью ложки-выемки шарики.

2. Лук вымыть, разрезать перья вдоль, вырезать из них овальные листочки.

3. Шарики моркови выложить в виде грозди рябины, сделать из лука листочки.

Украшения из перца

Яркие разноцветные стручки болгарского перца – великолепный материал для изготовления съедобных украшений. Из этого овоща можно вырезать как объемные, так и плоские элементы декора. Для изготовления украшений подходит и жгучий перец.

Цветы из острого перца

Для изготовления этого украшения рекомендуется взять плоды перца разной степени зрелости, это позволит получить «цветы» разной окраски.

Вам потребуется: 4–5 стручков острого перца, листья салата, короткий нож.

Ход работы

1. Перец и листья салата вымыть, обсушить.
2. Срезать верхушки перцев, на оставшихся частях сделать ножом вертикальные надрезы, не доходящие до основания на 2–3 мм.
3. Положить получившиеся цветы на 10 минут в холодную воду.
4. Выложить украшения на листья салата, оформить ими блюдо.

Колокольчики из болгарского перца

Это украшение лучше всего сделать из перца фиолетовой окраски, но можно взять и обычный зеленый.

Вам потребуется: 2 стручка болгарского перца небольшого размера, короткий нож.

Ход работы

1. Болгарский перец вымыть, обсушить, срезать кончики.

2. Вырезать на краях заготовок зубчики в форме лепестков колокольчика (сердцевину с семенами не удалять, она будет имитировать тычинки цветов).

Букет гвоздик

Для изготовления этого украшения рекомендуется выбрать перец с толстыми мясистыми стенками.

Вам потребуется: 1 стручок красного болгарского перца, 1 стручок зеленого болгарского перца, короткий нож.

Ход работы

1. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, распластать.

2. Из красного перца вырезать треугольники, на основании каждого вырезать мелкие зубчики (это будут лепестки гвоздик). Из зеленого перца вырезать листики и стебли.

3. Из подготовленных элементов выложить на поверхности украшаемого блюда букет.

Бордюр «Светофор»

Это украшение можно выполнить в двух вариантах.

Самое простое – нарезать разноцветный перец колечками и выложить их, чередуя цвета, но можно поступить и так, как описано ниже.

Вам потребуется: по 1–2 стручка болгарского перца красного, зеленого и желтого цветов, разделочный нож, круглая формочка для печенья небольшого диаметра.

Ход работы

1. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, распластать.

2. С помощью формочки для печенья вырезать кружочки одинакового размера, украсить ими блюдо, чередуя по цветам.

Лягушонок

Забавного лягушонка вырезать довольно просто, но все же лучше заранее нарисовать эскиз на листе бумаги и изготовить трафарет.

Вам потребуется: 1 стручок болгарского перца зеленого цвета, 2 бутона гвоздики, короткий нож.

Ход работы

1. Болгарский перец вымыть, наметить очертания лягушонка и аккуратно вырезать его (туловище должно быть размером примерно с половину стручка).

2. Сделать из бутонов гвоздики глазки.

Парусник

Такое украшение можно использовать для оформления первых блюд.

Вам потребуется: 1 стручок болгарского перца среднего размера, 4 листа салата, несколько маслин и оливок без косточек, несколько помидоров черри, разделочный нож, деревянные зубочистки.

Ход работы

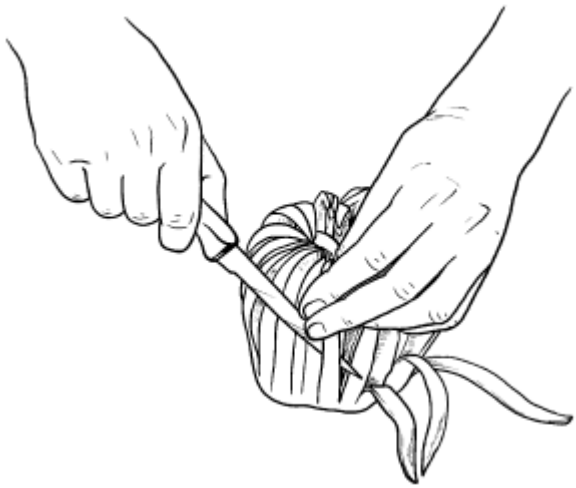
1. Болгарский перец, листья салата и помидоры черри вымыть, обсушить. Болгарский перец разрезать на 4 части, удалить семена и плодоножку.

2. Наколоть листья салата на зубочистки и прикрепить их к центру получившихся лодочек.

2. Выложить в лодочки маслины, оливки и помидоры черри.

Хризантема из перца

Это украшение делается довольно просто, но чтобы оно получилось действительно красивым, рекомендуется выбрать перец яркого цвета с толстыми стенками.



Хризантема из перца: этапы изготовления и готовое изделие

Вам потребуется: 1 стручок болгарского перца, короткий нож.

Ход работы

1. Болгарский перец вымыть, обсушить.

2. Срезать плодоножку перца, надрезать мякоть полосками толщиной около 0,5 см со стороны кончика, не дорезая до основания на несколько миллиметров. Острым ножом срезать кожицу, не отрезая ее до конца.

3. Расправить лепестки цветка, положить его на 10 минут в холодную воду.

Корзиночка из перца

Такие корзиночки можно использовать для подачи салатов и паштетов, а можно наполнить фаршем и запечь в микроволновой печи или духовке.

Вам потребуется: 3 стручка зеленого болгарского перца, 1 длинный стручок красного болгарского перца, разделочный нож, овальный нож, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Болгарский перец вымыть, срезать крышечки, удалить семена. По краям корзиночек из зеленого перца вырезать фестоны с помощью овального ножа.
2. Красный перец разрезать вдоль на 3 части, придать полоскам прямоугольную форму, вырезать овальным ножом фестоны по длинным сторонам.
3. Получившиеся ручки прикрепить к корзиночкам с помощью зубочисток.

Украшения из разных овощей и пряной зелени

Помимо перечисленных выше, в кулинарии для декорирования блюд используют и другие овощи, а также пряную зелень. Свежие веточки укропа, петрушки, базилика, кинзы любое блюдо делают нарядным и аппетитным, придают ему свежий вид. В декоративных композициях веточки зелени используют при составлении цветов различной формы, ими перевязывают конвертики из теста или капустных листьев.

Украшение из зелени для креманок

В украшенные таким образом креманки можно выложить салаты, паштеты, маринованные овощи, маслины, оливки.

Вам потребуется: 1 яичный белок, 1 пучок зелени укропа и петрушки, разделочный нож.

Ход работы

1. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить, очень мелко нарезать.

2. Края креманок смазать яичным белком, обмакнуть в нарезанную зелень, чтобы получилась каемка, дать немного подсохнуть.

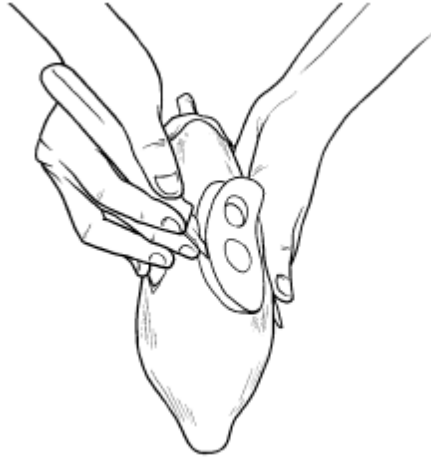
Пингвин из баклажана

В сыром виде баклажаны в пищу не используют, однако украшения из них получаются очень оригинальными, как к примеру, этот пингвин.

Вам потребуется: 1 баклажан, 1 небольшая морковь, 1 оливка без косточки, 2 бутона гвоздики, короткий нож, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Морковь очистить, вымыть, нарезать ломтиками, вырезать из них лапки и клюв пингвина.



Пингвин из баклажана: этапы изготовления и готовое изделие

2. Баклажан вымыть, обсушить, по краям баклажана вырезать крылья пингвина. Между ними наметить 2 кружочка и срезать мякоть вокруг них.

3. Оливку разрезать пополам, прикрепить в качестве глаз, из бутонов гвоздики сделать зрачки.

4. Лапки и клюв прикрепить с помощью зубочисток.

Корзиночка из баклажана

Мякоть баклажана плотная и вместе с тем податливая, что позволяет вырезать из этих овощей украшения любой степени сложности, например, корзиночки, украшенные резным узором. В таких корзиночках можно подать пряную зелень или использовать их для фарширования.

Вам потребуется: 1 баклажан, короткий нож, овальный нож.

Ход работы

1. Баклажан вымыть, обсушить, подрезать со стороны плодоножки и аккуратно вырезать мякоть, оставив стенки толщиной 1–1,5 см.
2. С обратной стороны слегка подрезать баклажан для устойчивости. По краям получившейся корзиночки вырезать фестоны с помощью овального ножа.
3. На каждом фестоне наметить небольшой кружочек, аккуратно срезать кожицу. Отступить немного вниз, наметить орнамент и также срезать кожицу.
4. Положить получившуюся корзиночку на 10 минут в холодную подсоленную воду.

Лодочки из авокадо

Лодочки из авокадо можно использовать для фарширования, подачи закусок и салатов.

Вам потребуется: 1 авокадо, разделочный нож, круглая ложка-выемка.

Ход работы

1. Авокадо вымыть, обсушить. Разрезать плод пополам вдоль, аккуратно вынуть косточку.

2. Ложкой-выемкой выбрать мякоть, оставив стенки толщиной около 0,5 см. По краям получившихся лодочек вырезать зубчики.

Кабанчик из авокадо

Для изготовления этого украшения рекомендуется взять слегка недозрелый плод авокадо.

Вам потребуется: 1 небольшой авокадо, полоска лимонной цедры, 2 ломтика моркови, 2 бутона гвоздики, короткий нож, нож для каннелирования, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Авокадо вымыть, обсушить, с одной стороны сделать ножом для каннелирования продольные полоски – рисунок на «шкуре» кабанчика. С узкой стороны сделать 2 надреза, с широкой стороны прикрепить хвостик из полоски лимонной цедры, свернув ее колечком.

2. Из ломтиков моркови вырезать треугольные ушки, закрепить их в надрезах. Из бутонов гвоздики сделать глаза кабанчика.

Ваза с цветами

Такую вазу со съедобными цветами можно поместить в центр стола.

Вам потребуется: 1 авокадо, 2–3 редиса, 1 морковь, веточки пряной зелени, короткий нож, овальный нож, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Зелень вымыть, обсушить. Авокадо и редис вымыть, обсушить. Авокадо подрезать с вытянутого конца, вырезать мякоть вместе с косточкой. Края получившейся вазочки оформить фестонами с помощью овального ножа.

2. Морковь очистить, вымыть, нарезать кружочками, вырезать из них цветы с помощью овального ножа.

3. Редис подрезать с обоих концов, на каждом корнеплоде сделать 5 вертикальных надрезов вокруг верхушки. Выполнить еще 2–3 ряда надрезов, располагая их в шахматном порядке. Слегка отогнуть лепестки.

4. Наколоть цветы из моркови и редиса на зубочистки, закрепить их в вазочке из авокадо, дополнить композицию веточками зелени.

Украшения из фруктов и ягод

Различные ягоды и фрукты в свежем, консервированном, сушеном, засахаренном виде используют для украшения закусок, салатов, кондитерских изделий. Из них делают также сложные объемные композиции для оформления стола на свадьбах, юбилеях, фуршетах.

Украшения из цитрусовых

Цитрусовые (лимоны, апельсины, мандарины, лаймы) очень часто используют для декорирования блюд. Эти фрукты одинаково хорошо подходят для оформления закусок и салатов, супов, вторых блюд, десертов, алкогольных и безалкогольных напитков. Для украшения используют и мякоть, и кожуру (цедру) цитрусовых.

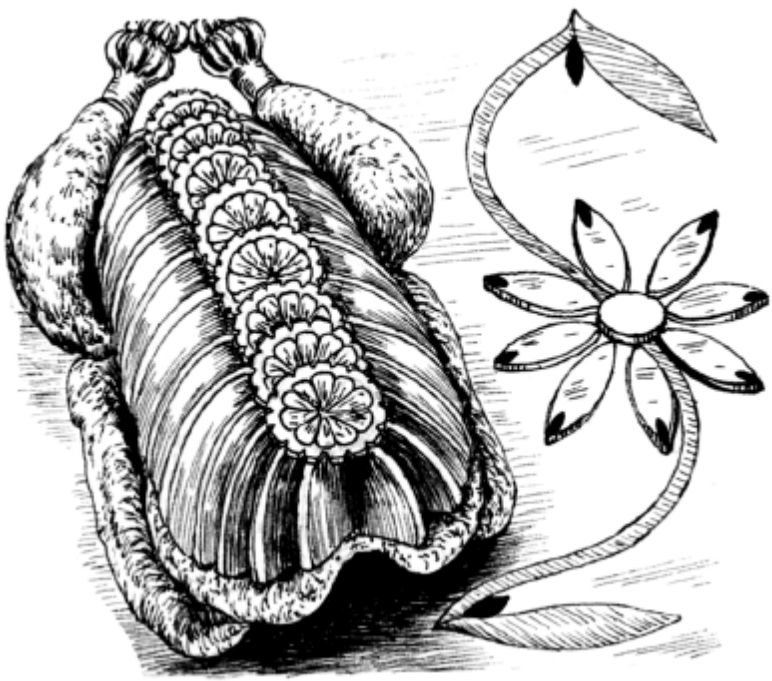
Бордюр из каннелированных ломтиков лимона

Ломтики лимона – классическое украшение самых различных блюд. Чтобы оно не выглядело слишком уж просто, можно воспользоваться таким приемом, как каннелирование.

Вам потребуется: 1 лимон, нож для каннелирования, разделочный нож.

Ход работы

1. Лимон вымыть, вырезать с помощью ножа для каннелирования продольные бороздки.



Бордюр из каннелированных ломтиков лимона

2. Нарезать лимон поперек ломтиками толщиной 2–3 мм, выложить их внахлест в виде бордюра.

Украшение из лимона и лайма

Это яркое украшение можно использовать для оформления закусок и вторых блюд из рыбы, а также различных салатов, в том числе и фруктовых.

Вам потребуется: 1 лимон, 1 лайм, нож для каннелирования, короткий нож.

Ход работы

1. Лимон вымыть, вырезать с помощью ножа для каннелирования продольные бороздки. Нарезать лимон поперек ломтиками толщиной 2–3 мм.
2. Лайм вымыть, срезать цедру широкими полосками, вырезать из нее сердечки.
3. Положить сердечки из цедры в центр каждого каннелированного кружочка лимона.

«Шагающие» ломтики

Таким несложным, но эффектным украшением можно оформить блюдо с холодными закусками.

Вам потребуется: 1 лимон, разделочный нож.

Ход работы

1. Лимон вымыть, нарезать кружочками толщиной не более 2 мм.

2. Каждый кружочек надрезать по радиусу, развести свободные концы в разные стороны и поставить на украшаемую поверхность.

Кулечки из лимона

Это украшение подойдет для оформления тортов и пирожных.

Вам потребуется: 1 лимон, взбитые сливки, засахаренные вишни, разделочный нож, кондитерский шприц.

Ход работы

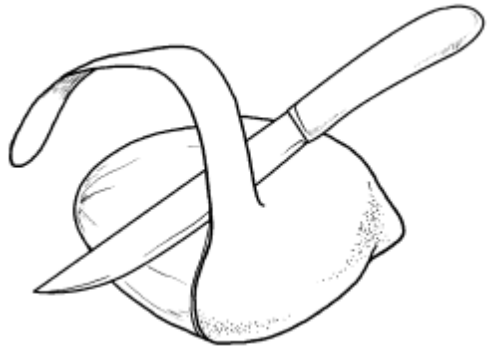
1. Лимон вымыть, нарезать кружочками толщиной не более 2 мм.
2. Каждый кружочек надрезать по радиусу, свернуть кулечком.
3. Наполнить кулечки взбитыми сливками с помощью кондитерского шприца, аккуратно положить в середину каждого засахаренную вишню.

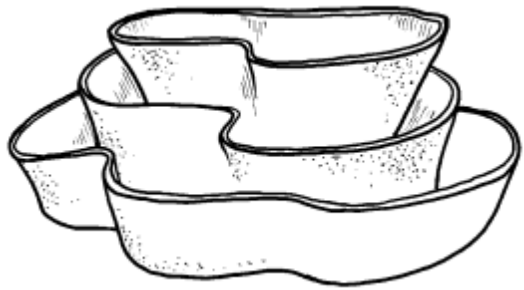
Цветок из лимонной корки (1-й способ)

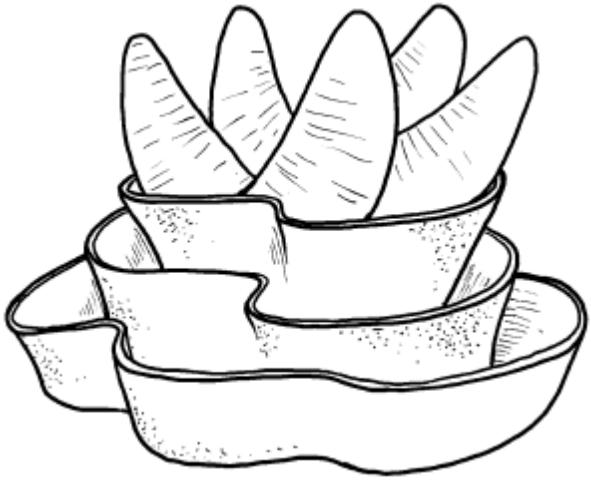
Это украшение получается более объемным, чем предыдущее.
Вам потребуется: 1 лимон, короткий нож.

Ход работы

1. Лимон вымыть, обсушить, срезать по спирали корку одной лентой.







Цветок из лимонной корки: этапы изготовления и готовое изделие

2. Мякоть разделить на дольки, снять с каждой пленку.

3. Свернуть полоску корки в кольцо, в середину выложить дольки в виде цветка.

Цветок из лимонной корки (2-й способ)

Для того чтобы цветок получился изящным, корку с лимона надо постараться срезать очень тонким слоем.

Вам потребуется: 1 лимон, короткий нож.

Ход работы

1. Лимон вымыть, обсушить, срезать по спирали корку одной лентой.

2. Свернуть полоску корки в виде розочки, свободный конец подогнуть вниз.

Цветок из мандарина

Таким цветком можно украсить и торт, и фруктовый салат. Украшение можно несколько видоизменить, положив в середину цветка засахаренные или свежие ягоды.

Вам потребуется: 1 мандарин, короткий нож.

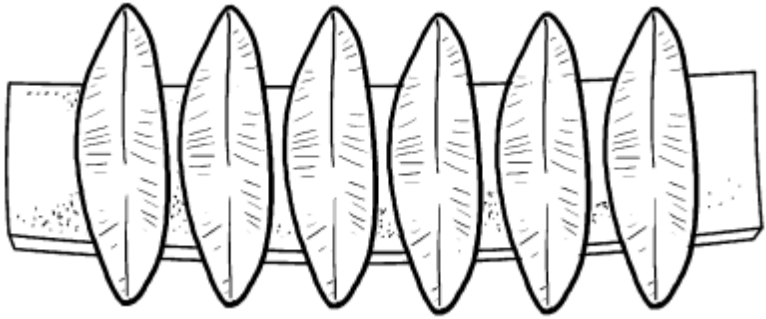
Ход работы

1. Мандарин вымыть, сделать на кожице надрезы по меридианам, аккуратно отогнуть получившиеся лепестки в стороны.
2. Мандарин разделить на дольки, выложить в середину получившегося цветка.

Апельсиновые дольки на пояске

Таким способом можно оформить, к примеру, запеченную птицу, а можно подать подготовленные таким образом апельсины в качестве закуски к коктейлю.

Вам потребуется: 1 апельсин, короткий нож.



Апельсиновые дольки на пояске: этапы изготовления и готовое изделие

Ход работы

1. Апельсин вымыть, обсушить. Сделать посередине плода два надреза по окружности на расстоянии 1,5–2 см друг от друга, аккуратно снять кожуру сверху и снизу от получившегося «пояска».

2. Сделать на пояске поперечный надрез, развернуть апельсин и разделить его на дольки, не снимая с пояска.

Короны из апельсина

Если вынуть мякоть из таких «корон» получившиеся корзиночки можно будет использовать для фарширования.

Вам потребуется: 1 апельсин, нож для каннелирования, короткий нож.

Ход работы

1. Апельсин вымыть, обсушить, прорезать на кожуре с помощью ножа для каннелирования узкие бороздки на одинаковом расстоянии друг от друга.

2. Разрезать апельсин посередине по зигзагообразной линии и аккуратно разъединить половинки.

Вазочка из апельсина

Такую вазочку можно сделать не только из апельсина, но и из лимона.

Вам потребуется: 1 апельсин продолговатой формы, треугольный нож, разделочный нож.

Ход работы

1. Апельсин вымыть, обсушить. С помощью узкого треугольного ножа надрезать цедру в нескольких местах, не срезая ее до конца.
2. Срезать с апельсина верхушку, вынуть мякоть.
3. Полоски цедры свернуть колечками и закрепить в бороздках.

Корзиночка с бантом

Для изготовления корзиночки понадобится средних размеров грейпфрут или крупный апельсин.

Корзиночки с бантом: этапы изготовления и готовое изделие

Вам потребуется: 1 грейпфрут, короткий нож, 1 клубника, деревянная зубочистка.

Ход работы

1. Клубнику вымыть. Грейпфрут вымыть, обсушить, срезать верхушку, затем срезать по спирали полоску цедры, но не отделять ее до конца. Мякоть вырезать (ее можно использовать для приготовления различных блюд).

2. Полоску цедры завязать бантом или красивым узлом, закрепить зубочисткой с наколотой на нее клубникой.

Цветы из апельсина и черешни

Для изготовления этого украшения лучше использовать свежие ягоды, но зимой можно заменить их и консервированными.

Вам потребуется: 1 апельсин, несколько крупных ягод черешни, разделочный нож.

Ход работы

1. Черешню вымыть, разрезать ягоды пополам, удалить косточки.
2. Апельсин вымыть, нарезать кружочками толщиной 4–5 мм.
3. Срезать кожуру так, чтобы получились шестиугольники. Положить в середину каждого половинку черешни срезом вниз.

Подсвечник из апельсина

Такими подсвечниками можно оформить стол для романтического ужина.

Вам потребуется: 1 апельсин, короткий нож, чайная свечка.

Ход работы

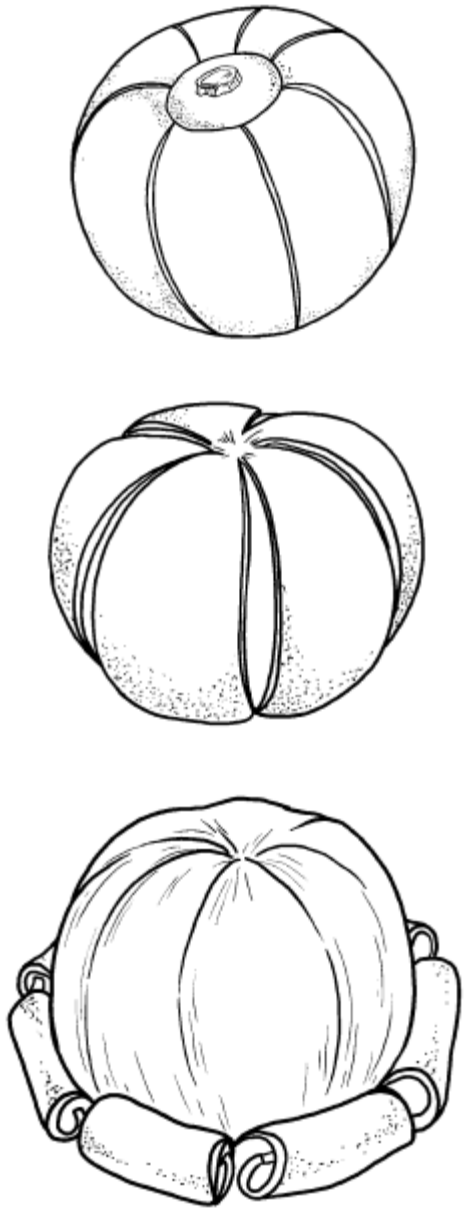
1. Апельсин вымыть, обсушить, разрезать пополам поперек и удалить мякоть.

2. Наметить на кожуре узор в виде чередующихся треугольников и кружков и вырезать его с помощью ножа.

3. В нижнюю половинку поставить свечку, зажечь ее, накрыть верхней половинкой.

Бутон из мандарина

Это украшение вырезается по тому же принципу, что и предыдущее.



Бутон из мандарина: этапы изготовления и готовое изделие

Вам потребуется: 1 мандарин, короткий нож.

Ход работы

1. Мандарин вымыть, сделать на кожице надрезы по меридианам, аккуратно отогнуть получившиеся лепестки в стороны.

2. Свернуть каждый лепесток трубочкой, сам мандарин оставить не разделенным на дольки.

Новогодний шар

Такое украшение долго сохранит привлекательный вид и наполнит помещение приятным ароматом. Шары из апельсинов будут хорошо смотреться на новогоднем столе.

Вам потребуется: 1 апельсин, бутоны гвоздики, узкая атласная лента, деревянная зубочистка.

Ход работы

1. Апельсин вымыть, обсушить. Воткнуть в кожуру бутоны гвоздики, располагая их так, чтобы получился узор в виде звездочек и снежинок.

2. Атласную ленту завязать бантом, прикрепить ее к верхушке апельсина с помощью зубочистки.

Золотая рыбка

Рыбка, вырезанная из ярко-желтого лимона, станет центром любой композиции.

Вам потребуется: 1 лимон, 1 маслина, 1 лист лука-порея, 2 бутона гвоздики, короткий нож, ножницы, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Лимон и лук-порей вымыть, обсушить. На лимоне вырезать несколько рядов чешуи рыбки, наметить жабры. Из лука-порея вырезать хвост и плавники, прикрепить их к заготовке из лимона с помощью зубочисток.

2. Маслину разрезать пополам, прикрепить к местам расположения глаз, из бутонов гвоздики сделать зрачки.

Такие дольки можно использовать для создания различных декоративных композиций.

Вам потребуется: 1 апельсин, 200 г малины, 70 г сахара, 1 пакетик желатина, разделочный нож.

Ход работы

1. Апельсин вымыть, разрезать пополам вдоль, вынуть мякоть и выжать из нее сок.

2. Малину перебрать, смешать с сахаром, залить 200 мл воды, довести до кипения, варить 5 минут, дать настояться и процедить. Добавить апельсиновый сок и предварительно размоченный в холодной воде желатин, довести до кипения при постоянном помешивании.

3. Разлить приготовленную смесь по половинкам апельсина, охладить и поставить в холодильник до полного застывания.

4. Когда желе застынет, острым ножом нарезать половинки апельсина дольками нужной толщины.

Корзиночка из грейпфрута с дынными шариками и желе

Такой корзиночной можно украсить стол для детского праздника.

Вам потребуется: 1 грейпфрут, 200 г мякоти дыни, 1–2 веточки мяты, короткий нож, овальный нож, круглая ложка-выемка.

Ход работы

1. Мяту вымыть, обсушить. Грейпфрут вымыть, обсушить, наметить на кожуре контуры корзиночки с ручкой, срезать лишнее, аккуратно удалить мякоть.
2. На краях корзиночки вырезать фестоны с помощью овального ножа, таким же образом оформить «ручку».
3. Из мякоти дыни вырезать с помощью ложки-выемки шарики, выложить их в корзиночку из грейпфрута, дополнить композицию листиками мяты.

Цитрусовый букет

Для создания такого букета не потребуется много времени и особого умения.

Вам потребуется: 1 апельсин, 1 лимон, 2–3 кумквата, 1–2 веточки кудрявой петрушки, короткий нож, нож для каннелирования, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Кумкваты вымыть, сделать на каждом несколько вертикальных надрезов с помощью ножа для каннелирования и отогнуть полоски кожуры в стороны.

2. Апельсин вымыть, разрезать пополам, с одной половинки срезать по окружности цедру. Лимон вымыть, срезать по окружности цедру. Полоски апельсиновой и лимонной цедры разрезать на несколько частей, свернуть из них небольшие розочки.

3. Половинку апельсина с кожурой положить на кофейное блюдце срезом вниз, прикрепить с помощью зубочисток розочки из цедры, между ними воткнуть зубочистки с насаженными на них цветами из кумквата. Свободное пространство декорировать высушенными и вымытыми листиками петрушки.

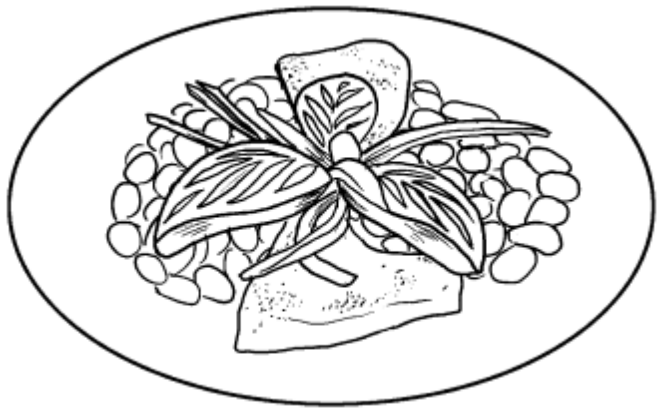
Украшения из яблок и груш

Яблоки и груши присутствуют на нашем столе практически круглый год. Эти вкусные и богатые витаминами фрукты – прекрасный материал для изготовления съедобных украшений.

Следует отметить, что мякоть этих фруктов быстро темнеет на воздухе из-за высокого содержания в ней железа, поэтому, чтобы украшения из яблок и груш не потеряли привлекательного вида, следует сбрызнуть их лимонным соком или же предварительно бланшировать фрукты в подкисленной воде.

Фантазийный цветок из яблок

Для изготовления этого украшения рекомендуется выбрать яблоки с плотной мякотью и яркоокрашенной кожицей.



Фантазийный цветок из яблок: этапы изготовления и готовое изделие

Вам потребуется: 1 красное яблоко, 1 зеленое яблоко, короткий нож, овальный нож.

Ход работы

1. Яблоки вымыть, обсушить. Зеленое яблоко разрезать на 4 части, вырезать сердцевину и часть мякоти, оставив заготовки с кожицей толщиной 4–5 мм.

2. Придать заготовкам форму листьев, вырезать по краям зубчики, кончиком ножа наметить прожилки.

3. От красного яблока отрезать 3 круглых ломтика, вырезать по краям лепестки с помощью овального ножа, посередине каждого сделать несколько крестообразных надрезов.

4. Выложить листья и цветы на поверхность украшаемого блюда.

Резная корзиночка из яблока

В такой корзиночке можно подать фруктовое желе, мусс, мороженое.

Вам потребуется: 1 крупное яблоко, несколько ягод ежевики, короткий нож, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Яблоко и ежевику вымыть, обсушить. С яблока срезать верхушку и вырезать по краю треугольные зубчики.

2. На кожуре наметить узор в виде листьев и вырезать его ножом.

3. Вырезать часть мякоти, оставив стенки толщиной около 5 мм.

3. Украсить поверхность получившейся корзиночки ягодами ежевики, прикрепив их с помощью зубочисток.

Жар-птица

Жар-птица из яблока может украсить и блюдо с выпечкой, и вазу с фруктами.

Вам потребуется: 1 красное яблоко, 1 апельсин, крупный зеленый и мелкий черный виноград, 2 бутона гвоздики, разделочный нож, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Яблоко, виноград и апельсин вымыть, обсушить. Апельсин нарезать тонкими кружочками, затем разрезать каждый на 8 сегментов.

2. На одну зубочистку нанизать несколько черных виноградинок и одну зеленую – это будет шея и голова птицы. Сделать из бутонов гвоздики глазки, закрепить получившийся элемент на яблоке.

3. На несколько зубочисток нанизать ломтики апельсина и мелкие виноградины, закрепить их с другой стороны яблока веером – это будет хвост жар-птицы.

Объемный лепесток из яблока

Из нескольких таких элементов можно составить цветок причудливой формы.

Вам потребуется: 1 крупное яблоко, короткий нож.

Ход работы

1. Яблоко вымыть, обсушить. Вырезать небольшой сегмент около 0,5 см шириной и 2 см длиной, оставить его на месте.

2. Под ним вырезать сегмент немного большего размера, так, чтобы первый был в него вложен.

3. Продолжить вырезать все большие по размеру сегменты (до середины яблока).

4. Вынуть вырезанные сегменты, сдвинуть их относительно друг друга.

Лебедушка

Такое украшение подойдет для оформления блюд на свадебном столе.

Вам потребуется: 1 крупное зеленое яблоко, 1 ломтик красного яблока, 2 бутона гвоздики, короткий нож.

Ход работы

1. Яблоко вымыть, обсушить. Вырезать с одной стороны небольшой сегмент около 0,5 см шириной и 2 см длиной, оставить его на месте. Под ним вырезать еще 2 сегмента немного большего размера, сдвинуть их в сторону, не удаляя совсем, чтобы получилось крыло.

2. Аналогичным образом вырезать крыло с противоположной стороны яблока.

3. Из ломтика яблока вырезать голову лебедя на длинной шее, сделать из бутонов гвоздики глазки, прикрепить к яблоку-туловищу, сделав в последнем надрез глубиной 1–1,5 см.

Ежик из груши

Такое украшение можно сделать и из свежей, и из консервированной груши.

Вам потребуется: 1 груша продолговатой формы, 50 г миндаля, 3 бутона гвоздики, 4–5 ягод вишни, 3–4 ягоды ежевики, короткий нож.

Ход работы

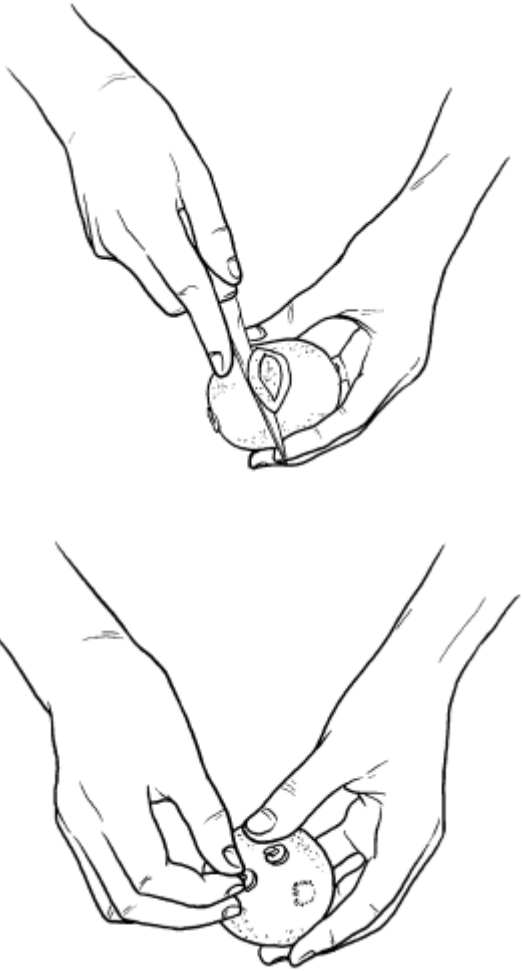
1. Грушу, вишню и ежевику вымыть, обсушить. Миндаль обдать кипятком, снять кожицу, подсушить в духовке и нарезать соломкой.
2. Грушу очистить, подрезать с одной стороны для устойчивости.
3. Из кусочков миндаля сделать иголки ежика, разместить между ними ягоды вишни и ежевики. Из бутонов гвоздики сделать носик и глазки ежика.

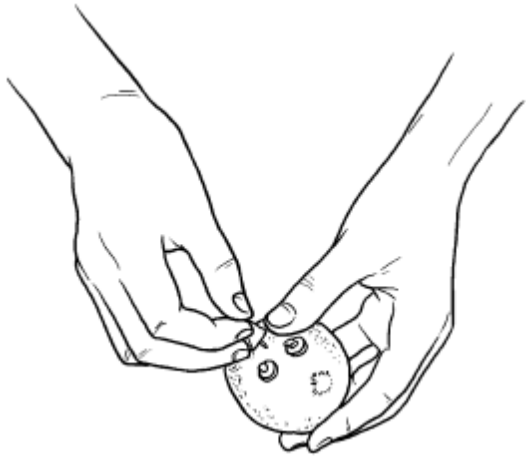
Украшения из тропических фруктов

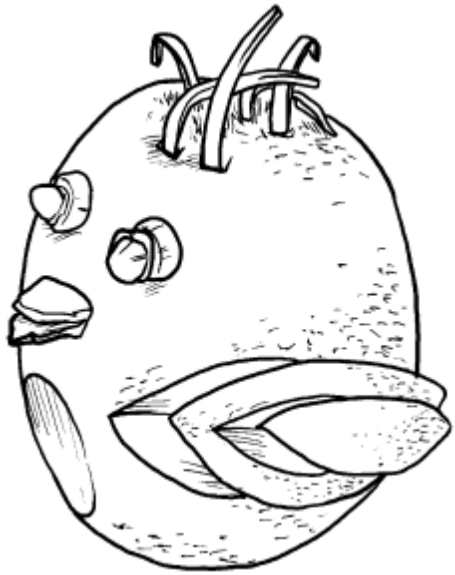
Тропические фрукты – бананы, киви, ананасы и прочие – сравнительно недавно появились на нашем столе. Из них, как и из привычных всем яблок и груш, тоже можно сделать интересные украшения, главное – проявить фантазию.

Цыпленок из киви

Такой объемной фигуркой можно украсить блюдо с печеньем.







Цыпленок из киви: этапы изготовления и готовое изделие

Вам потребуется: 1 киви, кожура 1 небольшого апельсина, 2 бутона гвоздики, короткий нож, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Киви вымыть, вырезать сбоку небольшой ломтик овальной формы. Отступив от надреза 2 мм, вырезать второй ломтик большего размера.

2. Сдвинуть ломтики в сторону, вырезать второе «крылышко» с другой стороны киви.

Из апельсиновой кожуры вырезать клюв, гребешок и глазки, прикрепить глазки бутонами гвоздики.

3. С помощью зубочистки прикрепить клюв и гребешок.

Бордюр из киви и банана

Мякоть бананов, как и яблок, быстро темнеет на воздухе, поэтому рекомендуется сбрызнуть вырезанные из этих фруктов украшения лимонным соком.

Вам потребуется: 2 киви, 1 банан, разделочный нож, формочка для печенья в виде сердечка.

Ход работы

1. Банан и киви вымыть, очистить. Банан нарезать наискосок ломтиками толщиной 2–3 мм.

2. Киви нарезать ломтиками такой же толщины, вырезать из них с помощью формочки для печенья сердечки.

3. Выложить сердечки из киви и ломтики банана внахлест по краю тарелки.

Цветок из киви

Разрезав таким образом киви, можно просто подать его к праздничному столу, а можно использовать в качестве одного из элемента декора.

Вам потребуется: 1 киви, 1 толстый ломтик папайи, короткий нож, круглая ложка-выемка, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Киви вымыть, разрезать поперек по зигзагообразной линии, аккуратно разделить половинки.

2. Из папайи вырезать с помощью ложки-выемки 2 шарика, прикрепить их зубочистками к середине получившихся цветков.

Лодочка из банана

Лодочка из банана может использоваться и как украшение, и для подачи мороженого и фруктовых десертов.

Вам потребуется: 1 банан, несколько ягод винограда, лимонный сок, короткий нож, круглая ложка-выемка, декоративная шпажка.

Ход работы

1. Виноград вымыть, сделать на каждой ягоде крестообразный надрез, отогнуть кожицу в стороны, чтобы получились лепестки.
2. Банан вымыть, с выгнутой стороны сделать на кожице надрез, подцепить ее кончиком ножа и отогнуть.
3. Обернуть полоску кожицы вокруг ножки, закрепить декоративной шпажкой.

Лодочка из банана

4. Мякоть выбрать с помощью ложки выемки, сбрызнуть банановые шарики лимонным соком и положить в получившуюся лодочку. Сверху положить цветочки из винограда.

Цветы из ананаса

Из ананаса можно сделать и объемные, и плоские украшения, как к примеру эти цветы.

Вам потребуется: 1 мини-ананас, 1 зеленое яблоко, 5–6 ягод черешни, разделочный нож, короткий нож, овальный нож.

Ход работы

1. Черешню, яблоко и ананас вымыть. Яблоко разрезать на 6 долек, вырезать сердцевину и мякоть, оставив заготовки толщиной 3 мм. Придать заготовкам форму листиков, вырезать коротким ножом прожилки.

2. Ананас вымыть, срезать верхушку, очистить, вырезать стержень и нарезать кольцами толщиной 1 см. По краям колец вырезать фестоны с помощью овального ножа.

3. Сделать сердцевины получившихся цветов из ягод черешни, дополнить листиками из яблока.

Лодочка из ананаса

Для изготовления лодочки рекомендуется выбрать ананас средней величины с сочным, ярко-зеленым «хохолком».

Вам потребуется: 1 ананас, разделочный нож, короткий нож, засахаренная вишня, деревянные зубочистки.

Ход работы

1. Ананас вымыть, срезать вдоль $^1/_3$, оставив «хохолок».
2. Аккуратно вырезать мякоть, оставив стенки толщиной около 1 см.
3. По краям лодочки вырезать крупные зубчики, прикрепить к каждому засахаренную вишню с помощью деревянных зубочисток.

Змейка из ананаса

Змейку можно сделать любой длины в зависимости от того, какое именно блюдо будет ею украшено.

Вам потребуется: консервированные кружочками ананасы, 2–3 киви, разделочный нож, круглая ложка-выемка.

Ход работы

1. Киви вымыть, разрезать пополам, вырезать мякоть шариками с помощью ножа-выемки.

2. Кружочки ананасов разрезать пополам, выложить змейку, выкладывая одну половинку срезами влево, другую – срезами вправо. На места соединения половинок выложить шарики из киви.

Бабочка из консервированного ананаса

Консервированными ананасами можно украсить различные мясные и рыбные салаты.

Вам потребуется: 1 кружочек консервированного ананаса, 2–3 ягоды темного винограда без косточек, 1 мармеладная конфета продолговатой формы, короткий нож.

Ход работы

1. Виноград вымыть, разрезать каждую ягоду пополам.

2. Кружочек ананаса разрезать пополам, положить половинки выпуклыми сторонами друг к другу. На крылья получившейся бабочки выложить половинки винограда срезами вниз, тельце сделать из мармеладной конфеты.

Украшения из арбуза и дыни

Из мякоти арбуза и дыни можно вырезать различные элементы и использовать их при создании декоративных композиций. Из дынь можно также сделать оригинальные креманки для подачи десертов, а из арбуза – большие вазы и корзины для фруктов. Мастера карвинга вырезают из бахчевых даже сложные скульптурные композиции, но это, конечно, требует особого умения.

Разноцветные дынные шарики

Дынные шарики сами по себе являются красивым оформительским элементом, особенно если вырезать их из плодов с ярко окрашенной мякотью.

Вам потребуется: 1 небольшая дыня, 50 г белого шоколада, 50 г черного шоколада, разделочный нож, круглая ложка-выемка.

Ход работы

1. Дыню вымыть, разрезать пополам, удалить семена, ложкой-выемкой вырезать из мякоти шарики.

2. Шоколад натереть на мелкой терке, половину шариков запанировать в белой шоколадной крошке, оставшиеся – в темной.

Звездочки из арбуза

Вырезать украшения из мякоти арбуза не очень просто, поскольку она очень сочная.

Тем не менее если использовать хорошо заточенные инструменты, можно сделать оригинальные украшения.

Вам потребуется: 200 г мякоти арбуза без косточек, 100 г мякоти дыни, разделочный нож, короткий нож, круглый нож-выемка.

Ход работы

1. Мякоть арбуза нарезать пластинами толщиной около 1 см, вырезать коротким ножом пятиконечные звездочки.

2. С помощью ножа-выемки вырезать из мякоти дыни шарики, выложить их на звездочки из арбуза.

Корзина из арбуза

Корзину из арбуза можно украсить резьбой. Если орнамент очень сложный, лучше всего предварительно наметить его на арбузной корке заостренной деревянной палочкой или обычным фломастером.

Вам потребуется: арбуз средней величины, разделочный нож, набор ножей для карвинга, столовая ложка.

Ход работы

1. Арбуз вымыть, наметить контуры корзины с ручкой.

2. Вырезать лишнюю мякоть вместе с коркой, из получившейся заготовки выбрать мякоть с помощью столовой ложки.

2. Наметить на корке рисунок будущего орнамента, вырезать его с помощью ножей для карвинга.

Украшения из ягод

Яркие разноцветные ягоды сами по себе являются великолепным украшением.

Малина, клубника, вишня, черешня, черника, смородина, крыжовник – все они используются для декорирования кондитерских изделий.

Ягоды пригодны для украшения блюд не только в свежем, но и в консервированом виде.

Их можно засахаривать, мариновать, замораживать – подобная обработка практически не сказывается на декоративных качествах.

Цветок из клубники

Для изготовления объемных украшений следует выбрать крупные ягоды клубники с плотной мякотью.

Вам потребуется: 2 ягоды клубники, короткий нож.

Ход работы

1. Клубнику вымыть, обсушить. Одну ягоду нарезать ломтиками, на второй сделать 4–5 надрезов и аккуратно отогнуть лепестки в стороны.

2. Составить из подготовленных элементов композицию в виде цветка.

Клубника в смокинге

Этот вариант украшения подойдет для оформления тортов и пирожных.

Вам потребуется: 300 г крупной клубники продолговатой формы, 100 г черного шоколада, 100 г белого шоколада, кулинарная силиконовая кисть.

Ход работы

1. Клубнику вымыть, обсушить (чашелистики не удалять).
2. Черный и белый шоколад растопить по отдельности на водяной бане. Взять ягоды за чашелистики, обмакнуть в белый шоколад, дать ему застыть.
3. Кулинарной кистью нанести на бочка ягод темный шоколад и дать ему застыть.

Приготовление и оформление блюд

В этом разделе собраны рецепты закусок, салатов, вторых блюд и кондитерских изделий, которые можно подать к праздничному столу.

Салаты и закуски

Салат из огурцов по-туркменски

Ингредиенты

Для приготовления: 5–6 огурцов, 100 г взбитых сливок, 0,5 пучка зелени петрушки, 0,5 пучка зелени кинзы, соль.

Для украшения: **лилия из** репчатого лука.

Способ приготовления

Зелень петрушки и кинзы вымыть, нарубить. Огурцы вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками, посолить и оставить на 15 минут. Затем промыть холодной водой, положить в салатницу, заправить взбитыми сливками и поставить в прохладное место на 1,5 часа. Подать к столу, посыпав зеленью кинзы и петрушки и украсив лилией из лука.

Апельсиновый салат

Ингредиенты

Для приготовления: 5 апельсинов, 50 мл растительного масла, 2 пучка зеленого салата, 20 мл лимонного сока, 20 мл апельсинового сока, 15 г сахарной пудры, 0,5 чайной ложки черного молотого перца

Для украшения: зерна граната.

Способ приготовления

Листья салата вымыть и выложить в салатницу. Апельсины вымыть, очистить, разделить на дольки, положить на листья салата и сбрызнуть 1 чайной ложкой лимонного сока. В отдельной посуде смешать оставшийся лимонный и апельсиновый соки, сахарную пудру, черный молотый перец и растительное масло. Заправить салат приготовленной смесью и украсить зернами граната.

Лимонный салат по-индонезийски

Ингредиенты

Для приготовления: 2 лимона, 40 мл оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, зерна граната для украшения, 0,25 чайной ложки тмина, 0,25 чайной ложки черного молотого перца, 0,25 чайной ложки красного молотого перца, соль

Для украшения: каннелированные ломтики лимона, зерна граната.

Способ приготовления

Лимоны вымыть, очистить, положить в подсоленную воду на 10–15 минут, затем выжать из них сок и мелко нарезать мякоть.

Зелень петрушки вымыть, нарубить. Мякоть лимона смешать с перцем и тмином, заправить оливковым маслом, смешанным с лимонным соком. Салат украсить зернами граната и ломтиками лимона.

Салат «Мирабадский»

Ингредиенты

Для приготовления: 2 редьки, 100 г редиса, 2 яблока, 100 г зерен граната, 1 луковица, 50 г сметаны, соль.

Для украшения: хризантема из редьки, 1 пучок зелени базилика.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Редис вымыть, нарезать кубиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень базилика вымыть. Редьку, редис и яблоки смешать с луком, зернами граната, посолить, уложить горкой в салатницу, заправить сметаной и украсить хризантемой из редьки и веточками базилика.

Миндальная закуска

Ингредиенты

Для приготовления: 300 г ядер миндаля, 100 мл растительного масла, 0,25 чайной ложки черного молотого перца, 0,25 чайной ложки красного молотого перца, соль.

Для украшения: корзиночка из грейпфрута.

Способ приготовления

Миндаль положить в кипящую воду, варить 15 минут, промыть холодной водой, снять кожицу и обсушить. Опустить миндаль в кипящее растительное масло и обжарить.

Миндаль выложить в корзиночку из грейпфрута, посолить и поперчить.

Салат «Восточный»

Ингредиенты

Для приготовления: 150 г редиса, 10 зеленых маслин, 10 черных маслин, 2 лимона, 40 мл растительного масла, 1 стручок болгарского перца, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зеленого салата, корица на кончике ножа, 0,25 чайной ложки перца, соль.

Для украшения: 1 апельсин, хризантема из болгарского перца.

Способ приготовления

Листья салата вымыть, посолить, поперчить и выложить на блюдо. Лимоны вымыть, очистить, нарезать небольшими ломтиками.

Лук и зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Редис вымыть и нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать полосками, смешать с редисом, луком, зеленью петрушки, лимоном, выложить на листья салата.

Салат заправить растительным маслом и украсить маслинами. Апельсин вымыть, нарезать кружочками, посыпать корицей и положить по краю блюда. Украсить салат хризантемой из перца.

Салат «Нежный»

Ингредиенты

Для приготовления: 200 г зеленого салата, 50 мл оливкового масла, 1 чайная ложка яблочного уксуса, 0,25 чайной ложки перца, соль.

Для украшения: ломтики огурца и кружочки помидора.

Способ приготовления

Листья салата вымыть, нарезать поперек полосками шириной 2 см, полить смесью оливкового масла и уксуса, посолить, поперчить и перемешать. Украсить блюдо с салатом бордюром из ломтиков огурца и помидора.

Салат «Душанбе»

Ингредиенты

Для приготовления: 4 помидора, 2 стручка сладкого перца, 1 огурец, 1 луковица, 10 черных маслин, 30 мл растительного масла, 10 мл лимонного сока, 0,25 чайной ложки перца, соль.

Для украшения: 2 сваренных вкрутую яйца, 10 маслин, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Помидоры и огурец вымыть, нарезать кружочками. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать ломтиками.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Яйца очистить, разрезать на четверти. Помидоры, сладкий перец, огурец и лук смешать, посолить, поперчить, заправить смесью растительного масла и лимонного сока. Салат украсить четвертинками яиц и маслинами со вставленными в них листиками зелени.

Капоната по-тунисски

Ингредиенты

Для приготовления: 300 г баклажанов, 5 помидоров, 200 г кабачков, 10 зеленых маслин, 100 мл оливкового масла, 0,25 чайной ложки перца, соль.

Для украшения: 1 пучок зелени петрушки, пингвин из баклажана.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Баклажаны, кабачки и помидоры вымыть, очистить, нарезать ломтиками, посолить, поперчить, выложить в сковороду с разогретым оливковым маслом и тушить 30 минут. Добавить маслины, перемешать, тушить 3 минуты, охладить, выложить горкой на блюдо, украсить веточками петрушки и пингвином из баклажана.

Овощная закуска с пряностями

Ингредиенты

Для приготовления: 3 клубня картофеля, 2 моркови, 1 луковица, 100 г консервированного зеленого горошка, 80 мл растительного масла, 1 пучок зелени кинзы, 0,5 чайной ложки тмина, 0,25 чайной ложки молотой гвоздики, 0,25 чайной ложки черного молотого перца, молотый мускатный орех на кончике ножа, соль.

Для украшения: шишка из моркови.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень кинзы вымыть, измельчить. Картофель, морковь и лук выложить в сковороду с

растительным маслом, посолить, жарить до готовности. Добавить тмин, перец, мускатный орех, гвоздику, перемешать и охладить. Подготовленные овощи выложить горкой на блюдо, посыпать зеленым горошком и измельченной зеленью кинзы. Украсить закуску шишкой из моркови.

Закуска из фасоли

Ингредиенты

Для приготовления: 500 г белой фасоли,

3-4 зубчика чеснока, 60 мл оливкового масла, 0,5 пучка зелени петрушки, 0,5 чайной ложки тмина, сок $^1/_2$ лимона, 0,25 чайной ложки черного молотого перца, соль.

Для украшения: кувшинки из редиса.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Чеснок очистить, вымыть. Предварительно замоченную фасоль положить в кастрюлю, добавить оливковое масло, лимонный сок, чеснок, тмин, перец, зелень петрушки, соль и тушить на слабом огне до готовности, добавляя при необходимости воду. При подаче украсить кувшинками из редиса.

Острая закуска из цветной капусты

Ингредиенты

Для приготовления: 500 г цветной капусты, 50 г топленого масла, 1 стручок острого перца, 1 пучок зелени петрушки, 1 чайная ложка черного молотого перца, соль.

Для украшения: хризантема из лука-порея.

Способ приготовления

Острый перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия и сварить в подсоленной воде. Капусту переложить в сковороду, поперчить, добавить топленое масло, острый перец, влить немного воды и тушить на слабом огне 10 минут. Остудить, посыпать зеленью петрушки. Украсить хризантемой из лука-порея.

Острая закуска из моркови

Ингредиенты

Для приготовления: 500 г моркови, 3 зубчика чеснока, 40 мл

растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 0,5 чайной ложки тмина, 1 чайная ложка красного молотого перца, соль.

Для *украшения:* каннелирпованные ломтики лимона.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Чеснок очистить, вымыть, растолочь с тмином и перцем, добавить 50 мл воды.

Вылить смесь в кастрюлю, добавить растительное масло и нагревать 1–2 минуты на слабом огне.

Влить 200 мл воды, добавить морковь, зелень петрушки, соль, варить на среднем огне до готовности, охладить. Украсить каннелированными ломтиками лимона.

Картофель с анчоусами

Ингредиенты

3 клубня сваренного в мундире картофеля, 50 г анчоусов, 5–6 маслин, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки столового уксуса, 1 луковица, 1 пучок зелени кинзы, 1 сваренное вкрутую яйцо, 0,25 чайной ложки молотого красного перца.

Для *украшения:* розы из помидора.

Способ приготовления

Картофель и яйцо очистить, нарезать кусочками. Анчоусы мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень кинзы вымыть, нарубить. Картофель смешать с анчоусами, поперчить, выложить на блюдо, украсить луком и маслинами, полить смесью уксуса и растительного масла, посыпать зеленью кинзы. Украсить закуску розами из помидора.

Кальмары с маринованным луком

Ингредиенты

Для приготовления: 300 г вареных кальмаров, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка сахара, 0,5 чайной ложки молотого кориандра, 0,5 чайной ложки семян фенхеля, душистый перец горошком, соль.

Для украшения: лилия из лука, наполненная красной икрой.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами. В кастрюлю налить 1 стакан воды, добавить уксус, кориандр, соль,

сахар и душистый перец. Довести смесь до кипения и охладить.

Нарезанный тонкими кольцами лук положить в стеклянную посуду, залить приготовленным маринадом и выдержать в прохладном месте 1,5 часа. Кальмары мелко нарезать, добавить растительное масло, выложить в салатник, сверху выложить маринованный лук, посыпать семенами фенхеля. Украсить лилией из лука.

Рыбный салат по-магрибски

Ингредиенты

Для приготовления: 300 г консервированного тунца, 100 г вареного риса, 5 столовых ложек оливкового масла, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 1 помидор, 1 банан, 1 чайная ложка лимонного сока, 0,5 пучка зелени петрушки, 0,25 чайной ложки красного молотого перца, соль.

Для украшения: рыбка из лимона.

Способ приготовления

Помидор вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Банан очистить, нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Рис перемешать с кусочками тунца, помидором и бананом.

Для приготовления соуса смешать оливковое масло, уксус, лимонный сок, перец и соль. Заправить салат соусом, перемешать и поставить в прохладное место на 10–15 минут. Затем переложить в салатник, посыпать зеленью петрушки. Украсить рыбкой из лимона.

Анчоусы в лимонном соусе

Ингредиенты

Для приготовления: 300 г соленых анчоусов, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки оливкового масла, 0,5 пучка зелени петрушки, сок 0,5 лимона.

Для украшения: каннелированные ломтики лайма.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть. Лук нарезать кольцами, чеснок измельчить. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Анчоусы замочить в холодной воде на 30 минут, затем промыть, разделать, удалив кости, и нарезать небольшими ломтиками.

Уложить анчоусы на блюдо, посыпать чесноком, зеленью петрушки, сверху выложить лук. Для приготовления соуса

смешать оливковое масло с лимонным соком. Полить приготовленным соусом анчоусы, украсить ломтиками лайма.

Бахрия

Ингредиенты

Для приготовления: 150 г консервированной в масле рыбы, 4 помидора, 4 стручка болгарского перца, 100 г сыра, 5 столовых ложек оливкового масла, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка каперсов, 1 чайная ложка аджики, сок 1 лимона, 0,5 столовой ложки столового уксуса, 0,5 батона, 0,5 чайной ложки молотого тмина, 0,5 чайной ложки молотой сушеной мяты, 0,5 чайной ложки молотого кориандра, соль.

Для украшения: 1 сваренное вкрутую яйцо, 5–7 черных маслин, цветок из помидора.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Лук очистить, вымыть. Помидоры и болгарский перец вымыть, запечь в духовке вместе с луком. Помидоры и перец очистить от кожицы. Из болгарского перца вынуть семена. Помидоры, болгарский перец и лук мелко нарезать, добавить каперсы и соль, полить смесью лимонного сока и 2 столовых ложек оливкового масла. Добавить чеснок, тмин, тертый сыр, измельченную консервированную рыбу, мяту и оставшееся оливковое масло. Яйцо очистить, нарезать кружочками.

Смешать в отдельной посуде уксус, аджику, кориандр и $^1/_2$ стакана воды. Батон нарезать тонкими ломтиками и обмакнуть каждый из них в приготовленную смесь. Когда ломтики батона обсохнут, положить их в глубокую миску, добавить готовую смесь, перемешать и уложить на блюдо в форме пирамиды. Сверху украсить кружочками яйца, маслинами и цветком из помидора.

Салат «Визирь»

Ингредиенты

Для приготовления: 300 г вареной рыбы,

4 вареные моркови, 3 сваренных в мундире клубня картофеля, 3 стручка сладкого перца, 200 г майонеза, 2 сваренных вкрутую яйца, соль.

Для украшения: кольца лука, запанированные в зелени и специях.

Способ приготовления

Сладкий перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кусочками. Картофель и морковь очистить, нарезать соломкой.

Яйца очистить, нарубить. Филе рыбы измельчить, смешать с яйцами, морковью, картофелем и перцем. Салат посолить, заправить майонезом, перемешать, выложить в салатник. Украсить кольцами лука.

Салат с креветками по-мексикански

Ингредиенты

Для приготовления: 300 г вареных очищенных креветок, 200 г консервированной спаржи,

200 г маринованных мидий в рассоле, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 пучок листьев салата, 1 пучок зелени укропа, $^1/_2$ стакана сливок, перец.

Для украшения: каннелированные полукружия лимона, колечки маслин.

Способ приготовления

Листья салата вымыть. Зелень укропа вымыть, нарубить. Для приготовления соуса смешать рассол из-под мидий, сливки, майонез, лимонный сок и перец. Креветки, мидии, зелень укропа и спаржу перемешать и залить полученным соусом. Листьями салата покрыть блюдо, выложить на них салат. По краю блюда выложить бордюр из полукружий лимона, на них положить колечки маслин.

Яблочный салат с кальмарами

Ингредиенты

Для приготовления: 300 г яблок, 300 г вареных кальмаров, 100 г майонеза, соль.

Для украшения: 1 пучок зелени кинзы, цветок из зеленого яблока.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой. Зелень кинзы вымыть.

Кальмары мелко нарезать, смешать с яблоками, посолить. Салат заправить майонезом, украсить веточками кинзы и цветком из яблока.

Салат из баранины с редькой

Ингредиенты

Для приготовления: 200 г отварной баранины, 2 редьки, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 1 чайная ложка столового уксуса, соль.

Для украшения: 0,5 пучка зелени петрушки, 0,5 пучка зеленого лука, розы из помидора.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, фигурно нарезать. Зелень петрушки вымыть. Зеленый лук вымыть, нарубить.

Редьку вымыть, очистить, нарезать кубиками и посолить. Мясо нарезать соломкой, перемешать с редькой и зеленым горошком, выложить в салатник, полить уксусом, заправить майонезом.

Украсить веточками петрушки, зеленым луком и розами из помидора.

Салат из мяса цыпленка

Ингредиенты

Для приготовления: 350 г вареного мяса цыпленка, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 яблоко, 1 чайная ложка лимонного сока, 0,5 пучка зелени петрушки, соль.

Для украшения: корзиночки из помидоров.

Способ приготовления

Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке. Яйца очистить, нарубить. Зелень петрушки вымыть, измельчить. Мясо цыпленка нарезать. Смешать с яблоком, яйцами, зеленым горошком, посолить, полить лимонным соком и оставить на 15 минут. Заправить салат майонезом, выложить в корзиночки из помидоров и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Салат из говядины

Ингредиенты

Для приготовления: 200 г вареной говядины, 200 г козьего сыра, 150 г майонеза, 100–150 г черных оливок, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 вареная морковь, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок зеленого лука, соль.

Для украшения: цветок из дайкона.

Способ приготовления

Яйца очистить, разрезать на 2 части, отделить желтки от белков. Белок мелко нарезать.

Морковь очистить и натереть на крупной терке вместе с сыром. Листья салата вымыть, крупно нарезать. Зеленый лук вымыть, нарубить. Мясо мелко нарезать и наполнить им оливки. Соединить оливки, яичный белок, морковь, сыр и листья салата, заправить майонезом, посолить и выложить в салатник. Готовый салат посыпать луком и рубленым яичным желтком, украсить цветком из дайкона.

Салат из баранины с сухофруктами

Ингредиенты

Для приготовления: 300 г вареной баранины, 300 г кураги и чернослива, 200 г майонеза, 50 г ядер грецких орехов, 2 чайные ложки сахара, соль.

Для украшения: зерна граната, барашек из баклажана и цветной капусты.

Способ приготовления

Баранину нарезать небольшими кубиками. Предварительно замоченные курагу и чернослив нарезать тонкими полосками. Орехи измельчить. Все ингредиенты соединить, добавить сахар, соль, заправить майонезом и выложить на блюдо. Подать к столу, украсив зернами граната и фигуркой барашка.

Салат из мяса цыпленка с черносливом

Ингредиенты

Для приготовления: 250 г вареного мяса цыпленка, 100 г чернослива, 50 г ядер грецких орехов, 3–4 столовые ложки гранатового сока, 0,25 чайной ложки молотого кориандра, мускатный орех на кончике ножа, перец, соль.

Для украшения: корзиночки из апельсина.

Способ приготовления

Мясо цыпленка нарезать небольшими ломтиками, предварительно замоченный чернослив – тонкими полосками.

Мясо соединить с черносливом, добавить толченые орехи, кориандр, мускатный орех, перец и соль. Заправить салат гранатовым соком, выложить в корзиночки из апельсина.

Салат из мяса цыпленка по-бангладешски

Ингредиенты

Для приготовления: 400 г вареного мяса цыпленка, 100 г ядер грецких орехов, 100 г майонеза, 50 г сметаны, 0,5 чайной ложки молотого кориандра, 0,5 чайной ложки красного молотого перца, соль.

Для украшения: пальма из огурца, 10 черных оливок, 1 пучок зелени кинзы.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть. Мясо цыпленка мелко нарезать, грецкие орехи измельчить.

Сметану и майонез смешать, добавив перец и кориандр.

Соединить мясо и орехи, заправить приготовленным соусом, посолить, переложить в салатник, украсить пальмой из огурца, оливками и веточками кинзы.

Салат «Кундар»

Ингредиенты

Для приготовления: 300 г вареной баранины, 3 сваренных в мундире клубня картофеля, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 1 сырой яичный желток, 150 г сметаны, 50 г майонеза, 1 чайная ложка сахара, 0,5 чайной ложки горчицы, сок У лимона, перец, соль.

Для украшения: «мухоморы» из помидоров и яиц.

Способ приготовления

Баранину нарезать ломтиками. Картофель и яйца очистить, нарезать (1 желток оставить для соуса). Лук очистить, вымыть, измельчить. Для приготовления соуса вареный яичный желток протереть через сито, смешать с желтком, добавить перец, соль, сахар, горчицу и растереть до получения однородной массы. В полученную смесь положить сметану, майонез, лимонный сок и перемешать.

Смешать мясо, картофель, лук и яйца, заправить приготовленным соусом. Украсить «мухоморами» из помидоров и яиц.

Салат из копченой курицы

Ингредиенты

Для приготовления: 400 г филе копченой курицы, 4

сваренных в мундире клубня картофеля, 4 сваренных вкрутую яйца, 3 луковицы, 250 г майонеза, 0,5 чайной ложки перца.

Для украшения: цветы из болгарского перца.

Способ приготовления

Картофель и яйца очистить. Картофель нарезать кубиками, яйца нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Из граната вынуть зерна. Филе копченой курицы мелко нарезать.

Продукты выложить в салатник слоями: мясо, картофель, яйца, лук. Каждый слой смазать майонезом и поперчить. Украсить салат цветами из болгарского перца, поставить на 1 час в прохладное место.

Салат из цыпленка и языка

Ингредиенты

Для приготовления: 250 г копченого мяса цыпленка, 250 г вареного говяжьего языка, 100 г вареных грибов, 1 яблоко, 1 огурец, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка горчицы, 1 чайная ложка лимонного сока, 0,25 чайной ложки красного молотого перца, соль.

Для украшения: 0,5 пучка зелени кинзы, цыпленок из помидора.

Способ приготовления

Огурец и зелень кинзы вымыть. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Мясо цыпленка, язык, огурец и грибы мелко нарезать, добавить яблоко, посолить, поперчить, заправить смесью оливкового масла, горчицы и лимонного сока, выложить в салатник, украсить веточками кинзы и цыпленком из помидора.

Салат из мяса курицы с апельсинами

Ингредиенты

Для приготовления: 300 г вареного мяса курицы, 2 апельсина, 1 сваренное вкрутую яйцо, 100 г майонеза, 1 яблоко, 0,5 пучка зеленого лука, 1 чайная ложка аджики, 0,5 чайной ложки лимонного сока.

Для украшения: каннелированные полукружия апельсина.

Способ приготовления

Яблоко и апельсин вымыть, очистить, мелко нарезать. Яйцо очистить, отделить белок от желтка. Зеленый лук вымыть,

нарубить. Мясо курицы нарезать ломтиками, смешать с апельсинами, яблоком, рубленым желтком и лимонным соком. Майонез смешать с аджикой, салат заправить полученным соусом, выложить в салатник, посыпать зеленым луком и рубленым яичным белком. Украсить каннелированными полукружиями апельсина.

Острая закуска из бараньей печени

Ингредиенты

Для приготовления: баранья печень, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 стручок острого перца, 1 чайная ложка бараньего жира, 1 чайная ложка черного молотого перца, соль.

Для украшения: бант из листьев лука-порея.

Способ приготовления

Печень промыть, нарезать ломтиками, посолить, поперчить, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом и жарить в течение 7-10 минут на сильном огне. Стручок острого перца вымыть, растолочь в кастрюле, посолить, добавить жир и обжаривать в течение 5 минут на умеренном огне.

Влить в кастрюлю 0,5 л воды, довести ее до кипения, затем положить обжаренную печень, тушить на умеренном огне в течение 25 минут, добавить уксус и тушить еще 5 минут. Подать к столу как холодную закуску, украсив бантом из лука-порея.

Салат из говяжьего языка

Ингредиенты

Для приготовления: 200 г вареного говяжьего языка, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 соленый огурец, 100 г майонеза, соль.

Для украшения: 0,5 пучка зелени кинзы, божьи коровки из черри.

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать соломкой.

Яйца очистить, отделить белки от желтков.

Белки крупно нарезать. Зелень кинзы вымыть.

Соленый и язык огурец нарезать соломкой, смешать с картофелем, яичными белками, добавить растертые с майонезом яичные желтки, посолить, выложить в салатник и украсить веточками кинзы и божьими коровками из черри.

Салат из курицы и кальмаров

Ингредиенты

Для приготовления: 300 г вареного куриного мяса, 100 г вареных кальмаров, 1 соленый огурец, 1 яблоко, 200 г майонеза, 0,25 чайной ложки молотого шафрана, соль.

Для украшения: цветы из консервированного ананаса.

Способ приготовления

Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке. Кальмары, мясо и соленый огурец мелко нарезать, добавить яблоко, соль, молотый шафран, заправить майонезом и выложить в салатник. Украсить цветами из ананаса.

Мясной салат по-казахски

Ингредиенты

Для приготовления: 300 г вареной говядины, 1 клубень сваренного в мундире картофеля, 2 маринованных огурца, 1 вареная морковь, 1 яблоко, 2 яйца, 100 г майонеза, 20 г сливочного масла, 3 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки молока, перец, соль.

Для украшения: 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени укропа, бутоны из редиса.

Способ приготовления

Яйца взбить с молоком, посолить и вылить в сковороду с разогретым сливочным маслом. Готовый омлет остудить, нарезать соломкой.

Морковь и картофель очистить, нарезать небольшими ломтиками. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Мясо и огурцы нарезать тонкими ломтиками, добавить картофель, морковь, яблоко, заправить смесью майонеза, сметаны и перца, выложить горкой в салатник. Подать к столу, украсив зеленью укропа, зеленым горошком, омлетом и бутонами из редиса.

Рулет из бараньей печени

Ингредиенты

Для приготовления: 400 г бараньей печени, 200 г бараньего или говяжьего сала, 50 г сливочного масла, 3–4 столовые ложки растительного масла, 2 луковицы, 1 столовая ложка желатина,

перец, соль.

Для украшения: ломтики редиса и моркови.

Способ приготовления

Печень промыть, нарезать брусочками, посолить и обжарить в растительном масле (2 столовые ложки). Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в оставшемся растительном масле.

Сало положить в кипящую подсоленную воду, варить 25–30 минут, затем нарезать ломтиками, соединить с печенью и луком, добавить предварительно замоченный желатин и перец, перемешать, завернуть в целлофан рулетом, положить в кипящую воду, варить в течение 7-10 минут на среднем огне, после чего снять целлофан.

Готовый рулет украсить кубиками сливочного масла, положить в прохладное место на 1–2 часа. При подаче к столу оформить бордюром из ломтиков редиса и моркови.

Салат по-ташкентски

Ингредиенты

Для приготовления: 200 г вареной баранины, 300 г редиса, 100 мл растительного масла, 2 луковицы, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка лимонного сока, 0,5 пучка зелени сельдерея, 0,5 чайной ложки красного молотого перца, соль.

Для украшения: цветы из кружочков редиса.

Способ приготовления

Зелень сельдерея вымыть, нарубить. Редис вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, посолить, полить смесью уксуса и лимонного сока, посыпать перцем и оставить на 30 минут.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, смешать с зеленью сельдерея, редисом и добавить подготовленный лук. Салат перемешать, заправить растительным маслом, украсить цветами из редиса.

Салат из бараньей печени

Ингредиенты

Для приготовления: 300 г вареной бараньей печени, 4 луковицы, 1 редька, 1 сваренное вкрутую яйцо, 4 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка лимонного сока, 0,5 пучка зелени петрушки, 0,5 чайной ложки перца, соль.

Для украшения: корона из огурца.

Способ приготовления

Яйцо очистить, нарубить. Зелень петрушки вымыть, измельчить. Печень нарезать соломкой. Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами, сбрызнуть лимонным соком, посыпать солью, перцем и оставить на 20 минут.

Затем добавить к нему печень, редьку, зелень петрушки.

Салат перемешать, переложить в салатник, заправить оливковым маслом и подать к столу, посыпав яйцом и украсив короной из огурца.

Салат «Удивительный»

Ингредиенты

Для приготовления: 300 г вареного мяса курицы, 5 помидоров, 100 г маринованного винограда, 4–5 столовых ложек майонеза, 1 пучок зеленого лука, 0,5 чайной ложки перца, соль.

Для украшения: 1 сваренное вкрутую яйцо, 0,5 лимона, спираль из огурца.

Способ приготовления

Мясо нарезать ломтиками. Зеленый лук вымыть, нарубить. Яйцо очистить, нарубить. Лимон очистить, нарезать тонкими ломтиками. Помидоры вымыть, нарезать тонкими дольками, выложить горкой в салатник, посолить, посыпать перцем. Вокруг помидоров разложить ломтики мяса, маринованный виноград и зеленый лук. Салат полить майонезом, украсить свернутой в кольцо спиралью из огурца, лимоном и яйцом.

Закуска из баранины и брынзы

Ингредиенты

Для приготовления: 200 г вареной баранины, 200 г брынзы, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок зелени укропа и кинзы, 1 чайная ложка горчицы, 0,5 чайной ложки черного молотого перца, соль.

Для украшения: цветы из вареной моркови и свеклы.

Способ приготовления

Баранину нарезать соломкой, брынзу натереть на крупной терке. Листья салата, зелень укропа и кинзы вымыть, измельчить.

Яйца очистить нарубить. Продукты выложить на блюдо слоями: мясо, листья салата, яйца, 100 г брынзы.

Для приготовления соуса оставшуюся брынзу смешать с растительным маслом, горчицей, сахаром, солью, перцем и зеленью укропа и кинзы. Закуску полить соусом.

Салат из курицы с огурцами

Ингредиенты

Для приготовления: 700 г мяса курицы, 6 соленых огурцов, 5 клубней сваренного в мундире картофеля, 3 вареные моркови, 3 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки майонеза, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зелени кинзы, соль.

Для украшения: розочка из соленого огурца, 50 г консервированного зеленого горошка.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть, нарубить. Огурцы нарезать кружочками. Картофель и морковь очистить, нарезать кружочками. Яйца очистить, нарубить.

Мясо курицы промыть, нарезать ломтиками, обжарить в оливковом масле, соединить с огурцами, картофелем, морковью, яйцами и зеленью кинзы. Салат посолить, заправить майонезом, выложить в салатник и подать к столу, украсив зеленым горошком и розочкой из огурца.

Салат из говяжьего сердца и лука

Ингредиенты

Для приготовления: 400 г говяжьего сердца, 4 луковицы, 3 зубчика чеснока, 3 столовые ложки тертого сыра, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 100 г сметаны, 100 г вареного риса, соль.

Для украшения: шишка из красного лука.

Способ приготовления

Чеснок и лук очистить, вымыть, измельчить. Говяжье сердце промыть, отварить в подсоленной воде с добавлением уксуса, затем остудить, измельчить, смешать с обжаренным в растительном масле луком, рисом и сыром. Для приготовления соуса чеснок взбить со сметаной. Салат заправить соусом, украсить шишкой из лука.

Закуска из говядины

Ингредиенты

Для приготовления: 300 г вареной говядины, 1 вареная морковь, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 гранат, 1 столовая ложка консервированного зеленого горошка, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, $^1/_2$ лимона.

Для украшения: картелированные ломтики моркови и шарики из свеклы.

Способ приготовления

Яйцо и морковь очистить, мелко нарезать.

Гранат вымыть, вынуть зерна. Лимон очистить, нарезать тонкими дольками. Лук очистить, вымыть, нарубить. Говядину нарезать ломтиками, выложить на блюдо, сверху положить яйцо и морковь, затем лимон, лук, зеленый горошек, зерна граната и зелень петрушки. По краям блюда выложить ломтики моркови и шарики из свеклы.

Вторые блюда

Телятина, запеченная с беконом

Ингредиенты

Для приготовления: 500 г телятины, 100 г бекона, 1 пучок зелени укропа, красный и черный молотый перец, соль.

Для украшения: 2 помидора, 2 стручка болгарского перца, цветы из редиса.

Способ приготовления

Телятину промыть, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить. Бекон нарезать тонкими полосками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть, нарезать.

Куски телятины обернуть беконом, выложить в форму, готовить в микроволновой печи при мощности 80 % в течение 10 минут. Затем переключить печь в режим гриль + микроволны и запекать при полной мощности 2 минуты. При подаче к столу посыпать зеленью укропа, оформить кружочками помидоров, кольцами болгарского перца и цветами из редиса.

Жаркое из телятины с овощами

Ингредиенты

Для приготовления: 500 г телятины, 4 клубня картофеля, 3 помидора, 2 моркови, 3 луковицы, 100 мл мясного бульона, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 50 г сметаны, красный и черный молотый перец, соль.

Для украшения: лягушата из болгарского перца.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить. Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить (несколько веточек отложить для украшения). Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и мелко нарезать. Морковь и лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Мясо, картофель, помидоры, морковь и лук выложить в форму, добавить бульон, готовить на слабом огне в течение 10 минут. Затем добавить зелень и сметану, перемешать, запекать в

предварительно разогретой духовке до готовности. При подаче к столу украсить оставшимися веточками петрушки и укропа и лягушатами из болгарского перца.

Телятина, нашпигованная салом и овощами

Ингредиенты

Для приготовления: 500 г телятины, 150 г копченого свиного сала, 2 моркови, 2–3 зубчика чеснока, 20 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Для украшения: каннелированные ломтики лимона.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Морковь очистить, вымыть, нарезать брусочками. Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать.

Мясо промыть, нарезать кусками, нашпиговать овощами и нарезанным салом, насыпав в надрезы соль и перец. Куски мяса выложить в смазанную растительным маслом форму, добавить немного воды, готовить в микроволновой печи при мощности 80 % в течение 15 минут. Затем переключить печь в режим гриль + микроволны и запекать при полной мощности 4 минуты. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа, украсить каннелированными ломтиками лимона.

Говяжья печень с апельсинами

Ингредиенты

Для приготовления: 500 г говяжьей печени, 2 апельсина, 2 столовые ложки топленого масла, 2 столовые ложки сметаны, 200 мл апельсинового сока, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 чайная ложка жидкого меда, перец, соль.

Для украшения: розочки из апельсиновой цедры.

Способ приготовления

Апельсины вымыть, очистить, разделить на дольки, очистить их от пленок, нарезать, добавить мед, перемешать. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Печень промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в форму, добавить кусочки апельсинов, апельсиновый сок и топленое масло, посолить, поперчить и запекать в духовке до готовности.

При подаче к столу полить печень образовавшимся при запекании соусом, смешанным со сметаной, посыпать зеленью и

украсить розочками из апельсиновой цедры.

Манты с бараниной и курдючным салом по-узбекски

Ингредиенты

Для приготовления: 400 г баранины, 500 г муки, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, 2 луковицы, 150 мл острого соевого соуса, 100 г курдючного сала, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 0,5 чайной ложки черного молотого перца, соль.

Для украшения: звездочки из моркови и зеленого болгарского перца.

Способ приготовления

Приготовить тесто из муки, яйца, воды и соли. Крутое тесто скатать шаром, накрыть чистым полотенцем и оставить на 10–15 минут для расстойки. Затем разделать тесто на шарики величиной с грецкий орех, раскатать их в круглые тонкие лепешки.

Приготовить фарш. Баранину промыть, обсушить, нарезать маленькими кусочками. Добавить в фарш вымытый, очищенный и мелко нарезанный репчатый лук, черный молотый перец, влить воду, предварительно прокипяченную с лавровым листом, солью и горошинами черного перца и охлажденную. Фарш тщательно перемешать, выложить на круглые лепешки из теста, добавляя в каждое изделие по кусочку курдючного сала.

Слепить манты и дать им немного подсохнуть, затем приготовить на пару, смазав перед приготовлением каскан растительным маслом.

Готовые манты переложить на блюдо, полить соусом, украсить звездочками из моркови и перца и подать к столу.

Манты с кониной, морковью и тыквой

Ингредиенты

Для приготовления: 250 г конины, 500 г муки, 1 яйцо, 150 г курдючного сала, 100 г тыквы, 250 мл острого овощного соуса, 80 мл растительного масла, 2 луковицы, 3 моркови, 0,5 чайной ложки измельченного имбиря, 0,5 чайной ложки молотого кардамона, 0,5 чайной ложки черного молотого перца, 0,5 чайной ложки красного молотого перца, соль.

Для украшения: цветы из мякоти тыквы, зелень сельдерея.

Способ приготовления

Из муки, яйца, теплой воды и соли замесить тесто. Оставить

его на 20 минут для расстойки, затем разделать на кусочки. Раскатать каждый кусочек в тонкую лепешку диаметром 12 см.

Приготовить начинку. Конину промыть, обсушить, нарубить, смешать с очищенным, вымытым и нашинкованным репчатым луком. Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке.

Добавить в фарш измельченную мякоть тыквы и морковь, черный и красный молотый перец, имбирь, кардамон и соль. Все тщательно перемешать.

Курдючное сало нарезать небольшими кусочками. Приготовленный фарш выложить на лепешки из теста, сверху положить по кусочку сала. Слепить манты и, окунув их в растительное масло, выложить на каскан. Готовить на пару под крышкой в течение 40–45 минут.

Готовые манты переложить на блюдо, полить острым овощным соусом, украсить цветами из тыквы и зеленью сельдерея.

Курица, запеченная с картофелем и помидорами

Ингредиенты

Для приготовления: тушка курицы, 500 г мелкого молодого картофеля, 200 мл куриного бульона, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зеленого лука, 4 помидора, 2 огурца, красный и черный молотый перец, соль.

Для украшения: розочки из помидора.

Способ приготовления

Картофель тщательно вымыть с помощью щетки, варить до полуготовности в подсоленной воде. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть, мелко нарезать.

Помидоры вымыть, обдать кипятком и нарезать маленькими кубиками. Огурцы вымыть, нарезать кружочками.

Тушку курицы промыть, нарубить, натереть солью и перцем, выложить в форму, добавить подогретый бульон, готовить в микроволновой печи при мощности 70 % 20 минут.

Затем добавить картофель, помидоры и зелень, переключить печь в режим гриль + микроволны, запекать при мощности 100 % до готовности. При подаче к столу украсить розочками из помидора.

Курица, запеченная с апельсинами и коньяком

Ингредиенты

Для приготовления: тушка курицы, 2–3 апельсина, 40 г

сливочного масла, 2 столовые ложки лимонного сока, 100 мл свежевыжатого апельсинового сока, 50 мл коньяка, 1 чайная ложка меда, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 0,5 палочки корицы, 2–3 бутона гвоздики, перец, соль.

Для украшения: каннелированные ломтики огурца.

Способ приготовления

Курицу промыть, нарезать порционными кусками, натереть солью и перцем, полить лимонным соком, запекать в духовке 20 минут. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарезать.

Апельсины вымыть, очистить, разделить на дольки, очистить каждую от пленки, выложить в сотейник, залить апельсиновым соком, добавить мед, корицу и гвоздику, довести до кипения, варить на слабом огне 2–3 минуты, затем добавить коньяк, перемешать и снять с огня.

Куски курицы залить соусом, добавить сливочное масло, запекать в духовке до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки, украсить ломтиками огурца.

Филе курицы с шиитаке, овощами и вином

Ингредиенты

Для приготовления: 600 г филе курицы, 350 г грибов шиитаке, 150 мл белого вина, 3 луковицы, 2 моркови, 2 стебля сельдерея, 2–3 столовые ложки оливкового масла, 0,5 пучка зелени петрушки, сок $^1/_2$ лимона, 0,25 чайной ложки красного молотого перца, соль.

Для украшения: хризантема из пекинской капусты.

Способ приготовления

Шиитаке промыть, крупно нарезать. Сельдерей вымыть, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, сбрызнуть лимонным соком. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Филе курицы промыть, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью петрушки, посолить, поперчить и обжарить в оливковом масле. Затем переложить в форму, добавить грибы, сельдерей, лук и морковь, залить вином, смешанным с лимонным соком, и запекать в микроволновой печи при мощности 80 % в течение 15 минут. При подаче к столу украсить хризантемой из пекинской капусты.

Курица, запеченная с апельсинами и имбирем

Ингредиенты

Для приготовления: тушка курицы, 2 апельсина, 50 мл красного вина, 10 г тертого имбиря, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, перец, соль.

Для украшения: 2 огурца, 2 помидора, корзиночка из апельсина, наполненная соусом.

Способ приготовления

Апельсины вымыть, очистить, разделить на дольки, очистить каждую от пленки. Огурцы и помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень петрушки и сельдерея вымыть, мелко нарезать.

Тушку курицы промыть, натереть снаружи и изнутри смесью соли, перца и имбиря, нафаршировать дольками апельсинов. Выложить в форму для запекания в микроволновой печи, полить вином, готовить при мощности 80 % в течение 15 минут. Затем переключить печь в режим гриль + микроволны, запекать курицу еще 10 минут. Готовую курицу нарубить порционными кусками, выложить на блюдо, полить образовавшимся при запекании соусом, посыпать зеленью, украсить кружочками помидоров и огурцов, рядом поставить корзиночку из апельсина с соусом.

Курица, запеченная с яблоками

Ингредиенты

Для приготовления: тушка курицы, 2–3 яблока, 5–6 клубней картофеля, 2 луковицы, 100 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени базилика, 1 столовая ложка жира, перец, соль.

Для украшения: корзиночка из яблока, наполненная тертым хреном.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и крупно нарезать. Яблоки вымыть, удалить сердцевину,

нарезать купными дольками. Зелень петрушки и базилика вымыть, мелко нарезать (несколько веточек отложить для украшения).

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Тушку курицы промыть, посолить, поперчить, нафаршировать дольками яблок, выложить в смазанную жиром форму, добавить картофель и лук, влить немного воды, положить сметану и запекать в микроволновой печи при мощности 80 % в течение 20 минут.

Затем посыпать зеленью, запекать при полной мощности в

режиме гриль + микроволны еще 10 минут. При подаче к столу полить образовавшимся при тушении соусом, украсить оставшимися веточками зелени и корзиночкой из яблока.

Филе индейки по-деревенски

Ингредиенты

Для приготовления: 500 г филе индейки, 300 г подберезовиков, 2 моркови, 2 репы, 3 столовые ложки растительного масла, 4 клубня картофеля, 3 соленых огурца, 150 г сметаны, 1 столовая ложка томатной пасты, 3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа и петрушки, лавровый лист, перец, соль.

Для украшения: цветы из огурца и маслин.

Способ приготовления

Филе индейки промыть, выложить в сковороду, добавить 1 столовую ложку растительного масла и обжарить.

Грибы промыть, перебрать, нарезать ломтиками. Морковь, картофель и репу вымыть, очистить, нарезать кубиками, выложить в сковороду, добавить грибы и оставшееся растительное масло и обжарить. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Соленые огурцы промыть холодной водой и нарезать кубиками. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать.

Филе индейки, грибы, морковь, картофель, репу, соленые огурцы выложить в форму для запекания, посолить, поперчить, влить немного воды, добавить лавровый лист, сметану и готовить в микроволновой печи при мощности 80 % в течение 15 минут. Затем положить томатную пасту и чеснок, запекать при полной мощности в течение 2 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа, украсить цветами из огурца и маслин.

Филе индейки с баклажанами и орехами

Ингредиенты

Для приготовления: 400 г филе индейки, 3 баклажана, 2 луковицы, 1 столовая ложка винного уксуса, 50 г ядер грецких орехов, 50 мл оливкового масла, 1 пучок зелени кинзы, красный и черный молотый перец, соль.

Для украшения: цветы из острого перца.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, очистить, мелко нарезать. Лук очистить,

вымыть, нарезать кольцами, полить уксусом, оставить на 10 минут.

Зелень кинзы вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Филе индейки промыть, мелко нарезать, смешать с баклажанами, выложить в форму, полить оливковым маслом, запекать при мощности 80 % в течение 8 минут. Затем посолить, поперчить, положить лук, орехи, зелень кинзы, перемешать и готовить 10 минут при полной мощности. При подаче к столу украсить оставшимися веточками кинзы и цветами из острого перца.

Индейка с яблочным соусом

Ингредиенты

Для приготовления: 800 г филе индейки, 2–3 яблока, 30 мл кальвадоса, 2 помидора, 2 луковицы, 2 чайные ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, 0,5 чайной ложки горчицы, красный и черный молотый перец, соль.

Для украшения: 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 1 пучок зеленого лука, гвоздики из болгарского перца.

Способ приготовления

Стручки болгарского перца вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Яблоки вымыть, очистить от кожуры, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса яблоки выложить в дуршлаг, бланшировать 5 минут в кипящей воде, после чего фрукты измельчить, соединить их с сахаром, горчицей, кальвадосом и солью.

Филе индейки промыть, нарезать кусочками, посыпать их солью, выложить в смазанную маслом форму, добавить немного воды, запекать при мощности 80 % в течение 7 минут. Затем выложить на индейку кольца лука и дольки помидоров, залить соусом и запекать еще 5–7 минут при той же мощности.

При подаче к столу украсить гвоздиками из болгарского перца, зеленым горошком и посыпать зеленым луком.

Утка, запеченная с помидорами и сыром

Ингредиенты

Для приготовления: 450 г мяса утки, 7 помидоров, 1 луковица, 100 г сыра, 1 столовая ложка сливочного масла, 4 столовые ложки сливок, 1 пучок зелени петрушки и базилика, перец, соль.

Для украшения: каннелированные ломтики апельсина и розочки из лимонной цедры.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки и базилика вымыть, нарубить (несколько веточек оставить для украшения).

Мясо утки промыть, нарезать ломтиками. Сыр натереть на крупной терке.

Мясо утки, помидоры и лук выложить в форму для запекания, смазанную сливочным маслом, посолить, поперчить, посыпать зеленью и полить сливками. Запекать в духовке до готовности, при подаче к столу украсить оставшимися веточками петрушки и базилика, каннелированными ломтиками апельсина и розочками из лимонной цедры.

Утка с цукини и зеленью

Ингредиенты

Для приготовления: 400 г мяса утки, 5 небольших цукини, 2 помидора, 3 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка майонеза, красный и черный молотый перец, соль.

Для украшения: башенки из огурцов и помидоров.

Способ приготовления

Цукини вымыть, нарезать кружочками.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить (несколько веточек отложить для украшения). Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Мясо утки промыть, нарезать ломтиками, выложить в форму вперемежку с овощами, влить немного воды, посолить, добавить растительное масло, перец, сметану и запекать в микроволновой печи при мощности 80 % в течение 10 минут. Затем положить томатную пасту и готовить еще 2 минуты при полной мощности в режиме гриль + микроволны. При подаче к столу украсить оставшимися веточками зелени и башенками из огурцов и помидоров.

Утка с капустой и рисом

Ингредиенты

Для приготовления: 400 г филе утки, 400 г капусты, 50 г риса, 2 моркови, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 100 мл томатного соуса, красный и черный молотый перец, соль.

Для украшения: лебедь из яблока.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать и обжарить в растительном масле. Морковь очистить, вымыть, натереть на терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить (несколько вето-чек отложить для украшения). Рис промыть, замочить на 10 минут в теплой кипяченой воде. Капусту вымыть, нашинковать.

Филе утки промыть, нарезать небольшими кусочками, смешать с капустой, морковью, рисом, луком и зеленью, посолить, поперчить, выложить в форму. Добавить немного воды, готовить при мощности 80 % в течение 7 минут. Затем добавить томатный соус, перемешать и запекать при полной мощности до готовности. При подаче к столу украсить фигуркой из яблока и оставшимися веточками укропа и петрушки.

Кускус с треской

Ингредиенты

Для приготовления: 500 г крупы кускус, 1 кг филе трески, 500 г кабачков, 50 г сливочного масла, 5 столовых ложек растительного масла, 2 луковицы, 2 помидора, 2–3 лавровых листа, 1 столовая ложка аджики, 1 пучок зелени сельдерея, 0,5 пучка зелени петрушки, 1 веточка чабреца, 0,25 чайной ложки тмина, 0,25 чайной ложки корицы, 1 чайная ложка молотого красного перца, 0,5 чайной ложки черного молотого перца, соль.

Для украшения: цветы и звездочки из вареной моркови.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Зелень сельдерея вымыть, нарубить. Зелень петрушки и веточку чабреца вымыть.

Филе трески нарезать кусочками, положить в кастрюлю, добавить лук, сельдерей, черный перец, аджику, тмин, чабрец, помидоры и растительное масло. Обжаривать рыбу и овощи в течение 10–12 минут, затем добавить кабачки, красный перец, соль, лавровый лист и тушить в течение 20–25 минут. За 3 минуты до готовности вынуть лавровый лист и чабрец.

Приготовить кускус на пару над кастрюлей с рыбой и овощами. Выложить кускус в миску, заправить сливочным маслом, посыпать корицей, перемешать, выложить горкой на блюдо и сделать углубление в виде воронки. Положить в углубление приготовленные рыбу и кабачки. Готовое блюдо полить соусом, оформить украшениями из моркови и веточками петрушки.

Рыбные шарики

Ингредиенты

Для приготовления: 500 г филе морской рыбы, 2 столовые ложки муки, 100 мл растительного масла, 5 ломтиков пшеничного хлеба, 4 столовые ложки молока, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 яйцо, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Для украшения: розочки из краснокочанной капусты и огурца.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, измельчить. Вареное яйцо очистить, нарубить. Филе рыбы промыть, пропустить через мясорубку с предварительно замоченным в молоке хлебом, добавить взбитое яйцо, соль, перец и перемешать. Из полученного фарша сформовать маленькие лепешки. На середину каждой лепешки положить смесь из рубленого яйца и зелени петрушки, соединить края и придать изделиям форму шариков. Рыбные шарики обвалять сначала в муке, затем в панировочных сухарях и обжаривать в растительном масле до готовности. При подаче к столу украсить розочками из капусты и огурца.

Кускус с морским языком и айвой

Ингредиенты

Для приготовления: 800 г филе морского языка, 700 г крупы кускус, 400 г айвы, 100 г гороха, 100 мл оливкового масла, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 чайная ложка молотого красного перца, соль.

Для украшения: цветы и листья из болгарского перца.

Способ приготовления

Айву вымыть, удалить сердцевину, крупно нарезать. Филе рыбы промыть, посолить. Оливковое масло нагреть в кастрюле, добавить предварительно замоченный горох, томатную пасту и красный перец.

Налить в кастрюлю 1,5 л воды и довести ее до кипения. Сварить на пару крупу кускус, затем положить в кастрюлю рыбу, айву и варить до готовности. Кускус выложить горкой на блюдо, сделать углубление в виде воронки.

Положить в углубление рыбу и айву, по краю блюда выложить бордюр из цветов и листьев.

Пикша, жаренная в тесте

Ингредиенты

Для приготовления: 500 г филе пикши, 2–3 яйца, 200 мл растительного масла, 50 г муки, 1 пучок зелени кинзы, соль.

Для украшения: 2 лайма, разрезанных по зигзагообразной линии.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть, нарубить. Филе пикши промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить и оставить на 10 минут.

Взбить яйца с мукой, смазать приготовленной смесью каждый кусочек рыбы и обжарить во фритюре.

Подать к столу, посыпав зеленью кинзы и украсив половинками лаймов.

Плов с палтусом

Ингредиенты

Для приготовления: 300 г филе палтуса, 4 зубчика чеснока, 200 г риса, 1 морковь, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка черного молотого перца, соль.

Для украшения: раковины с жемчужинами из лука.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Морковь вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой.

Филе палтуса промыть, мариновать 2 часа, посыпав солью, перцем, луком и чесноком, затем обжарить в разогретом растительном масле. Морковь выложить на обжаренные кусочки рыбы, залить водой и тушить 5 минут, добавить рис и готовить плов еще 20 минут. При подлаче к столу оформить украшениями из лука.

Плов с мидиями

Ингредиенты

Для приготовления: 400 г очищенных мидий, 200 г риса, 4 луковицы, 3 моркови, 100 мл растительного масла, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Для украшения: цветы и листья из моркови.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть, нарубить.

Мидии тщательно промыть в холодной воде, посолить, поперчить и выложить в казан. Добавить лук, морковь, растительное масло и обжарить. Рис залить 2 стаканами воды и сварить в отдельной кастрюле, после чего переложить в казан. Плов оставить на 15 минут упревать, затем перемешать, выложить горкой на блюдо и подать к столу, посыпав зеленым луком и зеленью петрушки и украсив цветами и листьями из моркови.

Выпечка

Торт «Шоколадно-ореховый»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 6 столовых ложек сахара, 150 г толченых грецких орехов, 1 столовая ложка молотых пшеничных сухарей, 0,5 столовой ложки кофе или 1 чайная ложка какао, сок и цедра 1 лимона, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 120 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 2 яичных желтка, 100 г шоколада, 0,5 столовой ложки кофе, 1 чайная ложка рома или коньяка.

Для *украшения:* 100 г миндальной стружки, розочки из апельсиновой цедры.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром и постепенно добавить орехи, сухари, кофе или какао, лимонную цедру и сок, затем предварительно взбитые в пену белки. Вылить тесто в смазанную маслом и присыпанную мукой форму, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Для приготовления крема взбить размягченное масло, добавить сахар, желтки, растопленный на водяной бане шоколад, кофе, ром или коньяк.

Бисквит разрезать вдоль на 2 части, выложить на одну половину крема и накрыть второй.

Обмазать торт оставшимся кремом, посыпать миндальными хлопьями и украсить розочками из апельсиновой цедры.

Торт «Королевский»

Ингредиенты

Для теста: 400 г сливочного масла, 18 яиц, 400 г сахара, 1 столовая ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка измельченного мускатного ореха, 70 г крахмала, 70 г муки, 2 столовые ложки оливкового масла.

Для миндальной начинки: 500 г измельченного сладкого миндаля, 2 столовые ложки измельченного горького миндаля, 7 яичных белков, 400 г сахарной пудры, 1 столовая ложка рома, 1 чайная ложка сливочного масла.

Для глазури: 100 г сахара, сок 1 лимона, 1 столовая ложка белого вина.

Для украшения: 100 г тертого шоколада, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, розочки из апельсиновой и лимонной цедры.

Способ приготовления

Для приготовления теста отделить желтки от белков, желтки растереть с сахаром, белки взбить с помощью миксера.

Размягченное сливочное масло смешать с растертыми желтками и взбить с помощью миксера, добавить лимонную цедру, белки, мускатных орех, размешать, добавить смесь муки и крахмала и снова взбить с помощью миксера. Выложить тесто в смазанную оливковым маслом форму, поставить в умеренно разогретую духовку на 25 минут, затем остудить, разрезать корж вдоль на 2 части.

Для приготовления миндальной начинки миндаль смешать с сахарной пудрой и яичными белками, поставить на водяную баню и, помешивая, довести до кипения. Выложить в смазанную сливочным маслом форму и поставить в разогретую до 120 °С духовку на 10 минут. Охладить, добавить ром, выложить на корж, сверху накрыть другим коржом.

Для приготовления глазури сахар смешать с лимонным соком, растереть, влить вино, перемешать. Полить торт глазурью, украсить розочками из цедры, тертым шоколадом и орехами.

Торт «Восхитительный»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 400 г муки, 200 г сахара, 200 г сметаны, 2 столовые ложки какао, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 3 яичных белка, 6 столовых ложек сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока, 2 столовые ложки клубничного джема.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 6 столовых ложек воды, 3 столовые ложки клубничного ликера.

Для начинки: 1 стакан клубничного джема.

Для украшения: 2 столовые ложки молотых орехов, 100 г клубники, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену, смешать с желтками, растертыми добела с сахаром. Добавить просеянную муку, какао и сметану, замесить однородное тесто и выложить его в смазанную маргарином

форму. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20 минут.

Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа.

Для приготовления крема взбить в крутую пену белки с сахарной пудрой и лимонным соком, в конце взбивания добавить клубничный джем. Из сахара, воды и ликера приготовить сироп, пропитать им коржи. Клубнику вымыть, обсушить. Коржи смазать джемом, уложить друг на друга. Украсить торт розочками и узорами из крема и ягодами клубники, обвалянными в сахарной пудре и орехах.

Торт «Английский»

Ингредиенты

Для теста: 120 г сливочного масла, 100 г сахара, 180 г картофельной муки, 1 столовая ложка пшеничной муки, 3 яйца, 3 столовые ложки измельченного сладкого миндаля, 3 столовые ложки засахаренной вишни без косточек, 2 столовые ложки изюма без косточек, 2 столовые ложки измельченных цукатов, 2 столовые ложки рома, 0,5 чайной ложки измельченной цедры лимона, 0,5 чайной ложки ванильного сахара, 1 чайная ложка маргарина, 0,5 чайной ложки питьевой соды, соль.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры, засахаренные фрукты, клубника в «смокингах» из шоколада.

Способ приготовления

Изюм замочить на 2 часа в теплой воде, затем промыть и обдать кипятком. Вишню измельчить. Картофельную муку смешать с пшеничной, добавить соль и соду. Сахар растереть с размягченным сливочным маслом, добавить ванильный сахар, цедру лимона, взбить с помощью миксера, добавить муку, яйца, снова взбить.

Положить в тесто изюм, цукаты, миндаль и вишню, перемешать, влить ром. Выложить тесто в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке 40 минут. Посыпать торт сахарной пудрой и украсить засахаренными фруктами и ягодами клубники.

Торт с фисташковым кремом

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 1 столовая ложка молотых фисташек, 200 г муки, 6 столовых ложек сахара, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 150 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки молока, 2 столовые ложки рубленых несоленых

фисташек.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 6 столовых ложек воды, 1 столовая ложка ванильного ликера.

Для украшения: 4 столовые ложки рубленых несоленых фисташек, 1 столовая ложка сахарной пудры, розы из клубники.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить миксером в крепкую пену, желтки растереть с сахаром добела и соединить с белками. Добавить просеянную муку и фисташки, замесить тесто и выложить его в форму, выстланную промасленной бумагой для выпечки. Выпекать в предварительно разогретой духовке 20 минут. Готовый бисквит охладить и разрезать вдоль на 3 части.

Для приготовления крема молоко смешать с сахаром, довести до кипения, охладить и смешать со взбитым сливочным маслом и фисташками. Из сахара, воды и ликера сварить сироп, пропитать им коржи. Смазать коржи кремом, положить друг на друга. Посыпать торт просеянной сахарной пудрой, украсить фисташками и розами из клубники.

Торт «Детский»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 1 столовая ложка муки, 6 столовых ложек манной крупы, тертая цедра и сок 1 лимона, ванилин на кончике ножа, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки: 100 г любого варенья.

Для украшения: 3 столовые ложки рубленого фундука, 1 столовая ложка сахарной пудры, птичка из киви.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром, добавить лимонный сок, цедру, просеянную муку, манную крупу, ванилин и взбитые в крепкую пену белки. Замесить однородное тесто, выложить в форму, смазанную маргарином и присыпанную мукой, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 минут. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 2 части. Смазать их вареньем, положить друг на друга. Посыпать торт орехами, смешанными с сахарной пудрой, украсить птичкой из киви.

Торт «Лимонно-ореховый»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 200 г муки, 6 столовых ложек сахара, 1

небольшой лимон, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 150 г сливочного масла, 6 столовых ложек сгущенного молока, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для пропитки: 3 столовые ложки сахара, 5 столовых ложек воды, 1 столовая ложка лимонного ликера.

Для украшения: 100 г рубленых грецких орехов, 50 г цукатов из лимонных корочек, каннелированные ломтики лимона.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, добавить взбитые в крутую пену белки. Лимон вымыть, пропустить через мясорубку, соединить с яичной смесью, добавить просеянную муку и замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином круглую форму, выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15 минут. Готовый бисквит вынуть из формы, охладить и разрезать вдоль на 3 коржа. Пропитать их сиропом, приготовленным из сахара, воды и ликера.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло взбить миксером и, продолжая взбивать, добавить сгущенное молоко, лимонный сок и цедру. Смазать коржи кремом, уложить друг на друга. Посыпать торт орехами, смешанными с мелко нарезанными цукатами, по краям выложить каннелированные ломтики лимона.

Торт миндальный со сгущенным молоком

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 200 г сахара, 9 яичных белков, 10 яичных желтков, 2 чайные ложки молотого миндаля, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 100 г сливочного масла, 100 г вареного сгущенного молока.

Для украшения: 2 столовые ложки миндальной стружки, объемные цветы из яблока.

Способ приготовления

Желтки растереть с сахаром, добавить взбитые в крепкую пену белки, просеянную муку и миндаль, замесить однородное тесто и выложить его в смазанную маргарином форму. Выпекать в предварительно разогретой духовке, охладить.

Обмазать бисквит кремом, для приготовления которого взбить размягченное сливочное масло с вареным сгущенным молоком.

Украсить миндальными хлопьями и цветами из яблока.

Шоколадный торт с изюмом

Ингредиенты

Для теста: 3 яйца, 3 столовые ложки воды, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки крахмала, 1 столовая ложка какао, 100 г изюма без косточек, сода и соль на кончике ножа, 1 столовая ложка маргарина.

Для глазури: 100 г шоколада, 3 столовые ложки молока, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для украшения: 100 г половинок ядер грецких орехов, дольки из желе в апельсине.

Способ приготовления

Изюм вымыть, обсушить. Желтки отделить от белков, смешать солью и ванильным сахаром, затем, постепенно подливая горячую воду, взбить в пену. Добавить белки, взбитые с сахаром, муку, какао, соду и изюм, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, смазанную маргарином, выпекать в предварительно разогретой духовке 25 минут.

Для приготовления глазури шоколад растопить в горячем молоке, хорошо перемешать, слегка охладить, добавить размягченное сливочное масло и растереть. Готовый охлажденный бисквит покрыть глазурью, украсить половинками ядер грецких орехов и дольками из желе.

Торт «Элегия»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 5 столовых ложек муки, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 0,25 чайной ложки соды, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для глазури: 4 столовые ложки белого десертного вина, 1 апельсин, 100 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла.

Для украшения: цветы из ананаса и черешни.

Способ приготовления

Смешать сахар, яйца, соль и апельсиновую цедру, взбить миксером, добавить просеянную муку и соду, замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 минут.

Апельсин вымыть, пропустить через мясорубку вместе с

кожурой, добавить вино и сахарную пудру, перемешать. Полученной смесью полить бисквит, выложить сверху нарезанное небольшими кусочками масло, поставить в разогретую духовку на 5–7 минут.

Охладить, украсить цветами из ананаса и черешни.

Бисквитный торт с вишней

Ингредиенты

Для теста: 120 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 яйца, 200 г муки, 1 столовая ложка крахмала, 0,5 пакетика разрыхлителя, 1 столовая ложка молока, корица на кончике ножа.

Для крема: 400 г вишни без косточек, консервированной в собственном соку, 400 г творога, 3 столовые ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара, сок 1 лимона, 400 мл сливок, 1 столовая ложка желатина.

Для безе: 3 яичных белка, 200 г сахара.

Для украшения: 50 г шоколада, 50 г засахаренных ягод вишни.

Способ приготовления

Сливочное масло взбить с сахаром, добавить ванильный сахар и желтки, взбить. Добавить муку, крахмал, корицу, разрыхлитель и молоко. Замесить однородное тесто, выложить его в форму, выстланную бумагой для выпечки, поставить на 20 минут в разогретую духовку. Бисквитный корж вынуть из духовки, обмазать белками, взбитыми с сахаром, и снова поставить в духовку на 10–12 минут.

Вишню откинуть на сито, желатин замочить в небольшом количестве воды. Творог взбить с сахаром, добавить ванильный сахар, лимонный сок и желатин, хорошо перемешать. Приготовленную массу поставить на 20 минут в холодильник, затем добавить взбитые сливки и вишню, перемешать.

Для приготовления безе смешать белки с сахаром, взбить в крепкую пену, выложить небольшими порциями на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать в разогретой до 140 °С духовке до готовности. Бисквитный корж разрезать вдоль на 2 части, смазать их кремом и положить друг на друга.

Сверху выложить безе и полить шоколадом, растопленным на водяной бане. Украсить засахаренными ягодами вишни.

Торт со сливочным кремом

Ингредиенты

Для теста: 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 5 яичных желтков, 7 яичных белков, 0,5 чайной ложки корицы, 1 пакетик ванильного сахара, щепотка соли, 2 столовые ложки молотых пшеничных сухарей, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 400 мл сливок, 3 столовые ложки сахарной пудры, 2 столовые ложки апельсинового сока, 1 столовая ложка апельсинового ликера.

Для глазури и украшения: 150 г шоколада, 100 г молотых и 18 половинок ядер грецких орехов, 3 столовые ложки сливок, 5 столовых ложек сахара, 3 столовые ложки кокосовой стружки, дынные шарики.

Способ приготовления

Белки взбить с ванильным сахаром в крепкую пену. Желтки растереть со сливочным маслом, сахаром, корицей и солью, добавить белки и сухари, перемешать.

Полученное тесто выложить в смазанную маргарином форму, выпекать корж в разогретой до 180 °С духовке 30 минут, охладить, разрезать вдоль на 3 части. Сливки взбить с сахарной пудрой, добавить апельсиновый сок и ликер, перемешать. Полученным кремом смазать коржи, посыпать орехами и уложить друг на друга.

Шоколад растопить на водяной бане, добавить сливки, перемешать. Полить торт глазурью, посыпать кокосовой стружкой и украсить его половинками ядер орехов, чередуя их с дынными шариками.

Торт «Ежевичный»

Ингредиенты

Для теста: 3 яйца, 2 чайные ложки лимонного сока, 100 г сахара, 200 г муки, 0,5 чайной ложки питьевой соды, 1 столовая ложка маргарина, ванильный сахар по вкусу.

Для начинки: 400 г замороженной ежевики, 15 г желатина, 300 мл йогурта, сок и цедра 1 лимона, 100 г сахара.

Для украшения: 400 г густых сливок, 100 г сахарной пудры, 1 столовая ложка миндальных хлопьев, цветы из мякоти груши и ежевики.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков. Белки взбить с лимонным соком и сахаром, добавить желтки, ванильный сахар, просеянную муку и соду, замесить однородное тесто.

Выложить его в форму, смазанную маргарином, выпекать

бисквит в предварительно разогретой духовке 15–20 минут, охладить и разрезать вдоль на 2 части. Ежевику размять деревянной ложкой (часть ягод оставить для украшения), добавить йогурт, лимонный сок, цедру, сахар и предварительно размоченный желатин.

Один корж положить в разъемную форму для торта, выложить сверху начинку, накрыть вторым коржом и поставить на 3 ч в холодильник. Затем украсить торт сливками, взбитыми с сахарной пудрой, оставшейся ежевикой и миндальными хлопьями и цветами из мякоти груши.

Торт «Ежик»

Ингредиенты

Для теста: 100 г горького шоколада, 0,5 пачки сливочного масла, 5 яиц, 100 г сахара, 2 столовые ложки крахмала, 3 столовые ложки муки, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 столовая ложка молотого миндаля, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для крема: 300 мл сливок, 100 г сахара, 250 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка порошка какао, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры.

Для украшения: ежик из груши.

Способ приготовления

Шоколад растопить на водяной бане, смешать со сливочным маслом. Желтки отделить от белков и растереть с сахаром. Белки взбить с солью в крепкую пену.

Смешать просеянную муку, крахмал, разрыхлитель, миндаль и ванильный сахар, добавить белки и желтково-шоколадную массу, замесить однородное тесто. Выложить в форму, смазанную маргарином, выпекать в предварительно разогретой духовке 40–45 минут.

Для приготовления ванильного крема сливки довести до кипения, добавить ванильный сахар, перемешать, протереть через сито и охладить. Половину полученной массы смешать с размягченным сливочным маслом, взбить миксером. Из оставшейся приготовить шоколадный крем: добавить какао, сахар и апельсиновую цедру.

Бисквит разрезать вдоль на 3 части, смазать одну из них шоколадным кремом (часть отложить для украшения), остальные – ванильным.

Уложить коржи друг на друга так, чтобы корж с шоколадным кремом был посередине. Украсить торт оставшимся шоколадным

кремом с помощью кондитерского шприца, в центре поместить украшение из груши.

Бисквитный торт с клубникой

Ингредиенты

Для теста: 2 яйца, 150 г сахара, 200 г муки, 1 столовая ложка крахмала, 0,5 чайной ложки пекарского порошка, 2 яичных желтка, щепотка ванилина, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка растительного масло, 1 столовая ложка панировочных сухарей.

Для крема: 400 г мягкого домашнего сыра, 1 кг клубники, 6 чайных ложек желатина, 150 г сахара, 2 столовые ложки сметаны.

Для украшения: цветы из ломтиков клубники, листики из киви.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков и поставить их в холодильник. К желткам добавить 100 г сахара, 2 столовые ложки горячей воды и хорошо взбить. Всыпать в полученную массу 1 столовую ложку муки, соединенной с пекарским порошком, ванилином и крахмалом, перемешать.

Белки вынуть из холодильника и взбить в крутую пену, добавить желтковую массу, перемешать и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Выпекать предварительно разогретой духовке 20 минут, охладить.

Из оставшейся муки, 2 желтков, сливочного масла и 1 столовой ложки сахара замесить тесто и поставить ненадолго в холодильник. Затем выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать до готовности. Клубнику вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, протереть через сито, смешать с сыром и сахаром, добавить сметану и предварительно разведенный в кипяченой воде желатин.

Смесь аккуратно перемешать. Положить один корж на блюдо и смазать его половиной клубничного крема. Накрыть вторым коржом, выложить оставшийся крем, разровнять. Украсить торт цветами из клубники и листиками из киви.

Шоколадно-абрикосовый торт

Ингредиенты

Для приготовления: 200 г муки, 100 г шоколада, 1 столовая ложка сахарной пудры, 2 столовые ложки сливок, 150 г

сливочного масла, 200 г сахара, 6 яиц, 150 г абрикосового мармелада, 100 г абрикосов, 1 столовая ложка маргарина.

Для украшения: розочки из апельсиновой и лимонной цедры.

Способ приготовления

Абрикосы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену. Шоколад растопить на водяной бане.

Масло растереть вместе с сахаром до получения однородной массы. Постепенно добавить желтки и шоколад, сахарную пудру и сливки.

Всыпать просеянную муку, перемешать, добавить белки. Выложить тесто в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке 1 час. Вынуть корж из формы, слегка охладить, обмазать мармеладом. Выложить сверху половинки абрикосов, украсить розочками из апельсиновой и лимонной цедры.

Бисквитный торт с безе

Ингредиенты

Для теста: 3 яйца, 2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки сахара.

Для безе: 4 яичных белка, 200 г сахара.

Для начинки и украшения: 400 г клубничного джема или конфитюра, 100 г очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 чайные ложки коньяка, звездочки из киви.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, добавить 2 столовые ложки сахара и растереть добела.

Белки охладить взбить с оставшимся сахаром. Соединить желтки и белки, всыпать муку и перемешать. Выложить тесто в форму, выстланную бумагой для выпечки. Выпекать корж в предварительно разогретой до 220 °C духовке 20–25 минут, охладить и разрезать пополам вдоль.

Для приготовления безе белки взбить в крепкую пену, добавляя небольшими порциями сахар. Полученную массу разделить на 2 части, выпечь 2 круглых коржа толщиной 1–1,5 см.

Для приготовления начинки орехи нарубить, добавить конфитюр и коньяк. Смазать коржи из бисквита и безе начинкой, выложить друг на друга. Готовый торт посыпать просеянной сахарной пудрой, украсить звездочками из киви.

Шоколадно-персиковый торт

Ингредиенты

Для теста: 110 г маргарина, 6 яиц, 200 г муки, 1 чайная ложка меда, 2 чайные ложки сахарной пудры, 70 г шоколада, 4 столовые ложки сахара.

Для начинки и украшения: 400 г взбитых сливок, 2 персика, 100 г шоколада, 2 столовые ложки апельсинового ликера, цветок из долек персика.

Способ приготовления

Персики вымыть, разрезать пополам, удалить косточки и нарезать дольками. Белки отделить от желтков, взбить с сахарной пудрой в крепкую пену.

Тщательно растереть 100 г маргарина с сахаром, добавить желтки и предварительно растопленный на водяной бане шоколад, мед, перемешать. Всыпать просеянную муку, добавить белки, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, смазанную маргарином, и поставить на 1 час в разогретую до 170 ˚С духовку.

Готовый корж охладить, разрезать пополам вдоль. Одну половину пропитать ликером, выложить половину взбитых сливок, разровнять, сверху выложить дольки персиков.

Накрыть второй половиной коржа, смазать торт оставшимися сливками, посыпать шоколадом, натертым на крупной терке, украсить цветком из долек персика.

Малиновый торт

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 1 столовая ложка крахмала, 1 неполный стакан сахара, 3 яйца, 0,5 чайной ложки фруктовой эссенции, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для сиропа: 100 г сахара, 2 чайные ложки коньяка, 100 мл воды.

Для начинки: 350 г малинового пюре.

Для украшения: 200 г малины, 3 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Малину перебрать. Желтки отделить от белков, добавить сахар и растереть добела.

Белки взбить в крепкую пену. Желтки соединить с белками, перемешать, всыпать просеянную муку и крахмал, добавить

эссенцию, замесить однородное тесто. Выложить тесто в форму, смазанную маслом, выпекать 20 минут в духовке до готовности. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа.

Приготовить сироп для пропитки: довести до кипения воду, всыпать сахар, хорошо перемешать и добавить коньяк. Полученной смесью полить коржи, оставить на 30 минут, затем смазать малиновым пюре и положить их друг на друга. Украсить торт ягодами малины, выложив их в виде орнамента. Посыпать просеянной сахарной пудрой.

Торт со сгущенным молоком

Ингредиенты

Для теста: 200 г муки, 1 столовая ложка крахмала, 5 яиц, 1 чайная ложка фруктовой эссенции, 4 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 0,5 стакана сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 3 столовые ложки сгущенного молока, 2 чайные ложки какао, 0,5 чайной ложки коньяка, щепотка ванилина.

Для сиропа: 100 г сахара, 1,5 чайной ложки коньяка, 0,5 чайной ложки фруктовой эссенции, 100 мл воды.

Для бисквитной крошки: 1 чайная ложка муки, 0,5 чайной ложки крахмала, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара.

Для украшения: каннелированные ломтики апельсина, колокольчики из лайма.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела. Белки взбить в крепкую пену, соединить с желтками, добавить просеянную муку, крахмал и фруктовую эссенцию, замесить однородное тесто. Выложить его в форму, смазанную маслом и присыпанную мукой. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 20 минут. После этого вынуть бисквит из формы и дать остыть.

Для приготовления крема взбить размягченное сливочное масло, добавить, продолжая взбивать, сгущенное молоко, сахарную пудру, смешанную с ванилином и какао, и коньяк. Все перемешать. Из воды и сахара приготовить сироп, охладить, добавить в него коньяк и фруктовую эссенцию.

Для приготовления посыпки из муки, крахмала, яйца и сахара замесить тесто, протереть его через металлическое сито и получившуюся крошку обжарить на сковороде.

Бисквит разрезать вдоль на 3 коржа, пропитать их сиропом и смазать кремом. Положить коржи друг на друга, посыпать торт

бисквитной крошкой и оформить украшениями из цитрусовых.

Торт с ванильной помадкой

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 2,5 стакана муки, 300 г сметаны, ванилин на кончике ножа, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей.

Для помадки: 100 мл молока, 200 г сахара, ванилин на кончике ножа.

Для украшения: 50 г сахарной пудры, 50 г очищенного миндаля, 30 г цукатов, сердечки из кожуры апельсина.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть добела с сахаром, добавить ванилин, сметану и муку, перемешать. Белки взбить в крепкую пену, выложить в полученную массу, перемешать движением сверху вниз. Выложить тесто в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, выпекать 20 минут в предварительно разогретой духовке. Готовый бисквит выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой и оставить на некоторое время.

Для приготовления помадки молоко довести до кипения, всыпать сахар, добавить ванилин, варить до готовности (капля готовой помадки, опущенная в стакан с холодной водой, должна оседать на дно). Залить торт горячей помадкой, украсить сердечками из кожуры апельсина, миндалем и цукатами.

Торт «Кофейный»

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 2 столовые ложки сахара, 300 г муки, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 350 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 2 столовые ложки растворимого кофе, 1 пакетик ванильного сахара.

Для сиропа: 0,5 чайной ложки коньяка, 100 мл воды, 50 г сахара.

Для украшения: 150 г очищенного миндаля, ломтики банана.

Способ приготовления

Миндаль нарезать вдоль полосками. Белки отделить от желтков и взбить в крутую пену, постепенно добавляя сахар. Желтки растереть добела.

Смешать белки и желтки, добавить просеянную муку,

замесить однородное тесто. Выложить его на смазанный маслом противень и выпекать в предварительно разогретой духовке 20 минут. Готовый бисквит выложить на полотенце, свернуть рулетом, охладить и снова развернуть.

Из сахара, коньяка и воды приготовить сироп, пропитать им бисквит и снова свернуть рулетом. Обмазать торт кремом, приготовленным из сливочного масла, взбитого с сахарной пудрой, ванильным сахаром и кофе. Украсить миндалем и выложить бордюром из ломтиков банана.

Торт «Виноградинка»

Ингредиенты

Для теста: 220 г муки, 200 г сметаны, 200 г сахара, 6 яиц, 1 столовая ложка топленого масла, 0,4 чайной ложки питьевой соды, ванилин и соль на кончике ножа.

Для крема: 200 г коричневого сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 200 г очищенного миндаля.

Для сиропа: 100 мл красного виноградного сока, 2 столовые ложки сахара.

Для украшения: 3 столовые ложки взбитых сливок, 2 столовые ложки натертого шоколада, шарики и виноградные листья из киви.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть добела с сахаром. Белки взбить в крепкую пену, соединить с желтками.

Добавить просеянную муку, соль, соду, ванилин, сметану и топленое масло, тщательно перемешать. Тесто выложить в форму, выстланную бумагой для выпечки, поставить в предварительно разогретую духовку на 15–20 минут. Готовый бисквит вынуть из формы, снять бумагу, охладить и разрезать вдоль на 2 части.

Для приготовления крема смешать сахар, сливочное масло и желтки, растереть добела, добавить взбитые в крепкую пену белки и измельченный миндаль, перемешать.

Виноградный сок смешать с сахаром, подогревать до полного его растворения, слегка охладить и пропитать полученным сиропом коржи. Смазать их кремом, положить друг на друга. Украсить торт взбитыми сливками и тертым шоколадом, в центре выложить кисть винограда из шариков киви.

Торт с киви

Ингредиенты

Для теста: 200 г сливочного масла, 200 г муки, 100 г шоколада, 180 г сахара, 4 яйца, 1 столовая ложка молока, 0,5 чайной ложки питьевой соды, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для крема: 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 мл молока, ванилин на кончике ножа.

Для начинки и украшения: 5 киви, цукаты из киви и ананасов.

Способ приготовления

Киви вымыть, очистить, нарезать ломтиками. Из части ломтиков вырезать сердечки с помощью формочки для печенья. Взбить размягченное сливочное масло с сахаром и яйцами, добавить муку, натертый шоколад, молоко, соль и соду, перемешать. Выложить тесто в смазанную маргарином и присыпанную мукой форму, выпекать в духовке до готовности. Вынуть бисквит из формы, охладить и разрезать вдоль на 3 коржа.

Для приготовления крема молоко смешать с сахаром, слегка подогреть. Когда сахар растворится, добавить взбитое яйцо, перемешать и охладить. Добавить размягченное сливочное масло и ванилин, взбить. Коржи смазать кремом, уложить друг на друга, прослаивая ломтиками крема. Украсить торт цукатами и сердечками из киви.

Торт «Ягодный»

Ингредиенты

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 200 г сметаны, 400 г муки, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 200 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахара, 2 яйца, 2 столовые ложки малинового сока, 1 чайная ложка лимонного сока.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 6 столовых ложек воды, 2 столовые ложки коньяка.

Для украшения: 200 г малины, 100 г сахарной пудры, розы из клубники.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром, добавить взбитые в крутую пену белки, сметану и просеянную муку.

Замесить однородное тесто, выложить его в смазанную маргарином форму, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 минут. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 части, пропитать каждый сиропом, приготовленным из сахарной пудры, воды и коньяка.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло растереть с сахаром и яйцами, добавить малиновый и лимонный соки, взбить. Коржи смазать кремом, положить друг на друга. Посыпать торт просеянной сахарной пудрой, украсить ягодами малины и розами из клубники.